



SCHEMA TECNICA

**NOME PRODOTTO**

BIANCO D.O.C. CASTEL DEL MONTE – BIOLOGICO

AREA DI PRODUZIONE

I migliori vigneti della zona collinare attorno al Castel del monte. Terreno calcareo.

DESCRIZIONE PRODOTTO

Vino bianco ottenuto dalla fermentazione alcolica di due vitigni autoctoni quali Bombino bianco & Pampanuto. Secco, dal bouquet fruttato e dal sapore armonico. Eccellente con stuzzichini, piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 10° - 12 ° C.

VINIFICAZIONE

Vinificato con moderne tecnologie a temperature controllate in contenitori di acciaio di limitata capacità. L'affinamento avviene in vasche di cemento per circa 6 mesi, durante i quali grazie alla stabilizzazione delle temperature che il cemento garantisce, il vino diventa più armonico e acquista note fruttate più intense.

PARAMETRI

- Titolo alcolometrico: 12,50% / vol.
- Acidità totale: +/- 6,00 g/l
- Anidride solforosa: +/- 100 mg/l
- Residuo zuccherino: +/- 2.1 g/l

ALLERGENI

Il prodotto contiene solfiti, così come indicato in etichetta. Il prodotto non contiene additivi e/o coadiuvanti derivati da latte e uova. Il prodotto non è destinato a donne in stato di gravidanza, persone soggette a patologie per cui risulti dannoso il consumo di alcolici

IMBALLAGGIO

Bottiglia in vetro, tipo Bordolese 750 ml, tronco conica. Tappo in sughero naturale.

CODICE A BARRE

8051490200670

PALLETIZZAZIONE & CONDIZIONI DI TRASPORTO

- Peso lordo bottiglia: Kg 1,33
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8
- Dimensioni cartone: mm 250x175x320
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 692
- Strati per pallet: 4
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 84 (504 bottiglie)

Devono essere utilizzati veicoli adeguati; le operazioni di carico e scarico sono condotte nel massimo rispetto delle condizioni igieniche in modo da non compromettere l'integrità degli imballi e del contenuto. Il veicolo deve essere pulito e trasporta solo prodotti confezionati allo scopo di evitare il pericolo della contaminazione incrociata.