



SCHEDA TECNICA

**NOME PRODOTTO**

BOMBINO NERO D.O.C.G. CASTEL DEL MONTE – BIOLOGICO - 2018

AREA DI PRODUZIONE

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

DESCRIZIONE PRODOTTO

Vino rosato ottenuto dalla fermentazione alcolica di uve di Bombino nero. Di colore rosè brillante, con profonde sfumature corallo, di sapore armonioso, aromi di bacche e note floreali. Versatile, è eccellente come aperitivo e da tutto pasto. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

VINIFICAZIONE

Vinificato con moderne tecnologie a temperatura controllata in contenitori d'acciaio. Contatto con le bucce per circa 24 ore. L'affinamento avviene prima in vasche di cemento per circa 6 mesi, grazie al quale si estraggono note fruttate più intense, successivamente in bottiglia.

PARAMETRI

- Titolo alcolometrico: 12,50% / vol.
- Acidità totale: +/- 6,00 g/l
- Anidride solforosa: +/- 90 mg/l
- Residuo zuccherino: +/- 2,5 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

8051490200724

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.