



SCHEDE TECNICHE

	NOME PRODOTTO	Vignuolo Bombino nero I.G.P. Puglia
	AREA DI PRODUZIONE	Migliori vigneti sulle colline calcaree della murgia nord barese
	DESCRIZIONE PRODOTTO	Vino rosato ottenuto dai vigneti di Bombino nero della Murgia. Di colore rosato brillante e dai riflessi corallini, si presenta al naso con sentori di frutti di bosco e note floreali. Di gusto armonico, è ideale a tutto pasto. Temperatura di servizio consigliata attorno ai 12° C.
	VINIFICAZIONE	Breve macerazione a contatto con le bucce e fermentazione completata a bassa temperatura.
	PARAMETRI	<ul style="list-style-type: none">• Titolo alcolometrico: 12,00% / vol.• Acidità totale: 5,5 g/l• Anidride solforosa: 90 mg/l• Residuo zuccherino: 0.8 g/l
	ALLERGENI	Il prodotto contiene solfiti, come indicato in etichetta. Il prodotto non contiene additivi e/o coadiuvanti derivati da latte e uova. Non è destinato a donne in stato di gravidanza, persone soggette a patologie per cui risulti dannoso il consumo di alcolici
	TIPI DI IMBALLAGGIO	Bottiglia in vetro, tipo Bordolese 750 ml, tappo in sughero naturale
	CODICE A BARRE	8051490200083
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• 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)	
CONDIZIONI DI TRASPORTO	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. Si consiglia, inoltre, di conservare a temperatura ambiente ed evitare la luce diretta.	