



SCHEDE TECNICHE

	NOME PRODOTTO	Vignuolo Chardonnay I.G.P. Puglia
	AREA DI PRODUZIONE	Migliori vigneti sulle colline calcaree della murgia nord barese
	DESCRIZIONE PRODOTTO	Nobile vitigno coltivato nei terreni calcarei delle colline pugliesi che ne costituiscono l'habitat ideale. Vino di pregio, dai profumi di frutta esotica matura, con note floreali, di fresco equilibrio e grande piacevolezza di beva. Si accompagna con antipasti di pesce, minestre, pesce arrosto e carni bianche. Temperatura di servizio tra 8° e 10° C.
	VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, viene fermentato a bassa temperatura. Dopo alcuni mesi in bâtonnage è affinato in bottiglia.
	PARAMETRI	<ul style="list-style-type: none">• Titolo alcolometrico: 13,50% / vol.• Acidità totale: 5,5 g/l• Anidride solforosa: 110 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	8051490200076
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.	