



SCHEDE TECNICHE

| | | |
|--------------------------------|--|---|
| | NOME PRODOTTO | Vignuolo Uva di Troia I.G.P. Puglia |
| | AREA DI PRODUZIONE | Migliori vigneti sulle colline calcaree attorno a Castel del monte |
| | DESCRIZIONE PRODOTTO | Vino rosso secco ottenuto dalla fermentazione alcolica totale dell'uva fresca. Dai riflessi granata, asciutto, armonico, vinoso e gradevole. Al naso sentori di frutta matura e note di ribes. Ottimo con i primi piatti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 18° - 20 ° C . |
| | VINIFICAZIONE | Vinificato tradizionalmente a temperatura controllata in recipienti di limitata capacità e affinato in bottiglia. |
| | PARAMETRI | <ul style="list-style-type: none">• Titolo alcolometrico: 13,00% / vol.• Acidità totale: 5,0 g/l• Anidride solforosa: 100 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 | 8051490200090 |
| PALLETTIZZAZIONE | <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. | |