



FICHA TECNICA

**NOMBRE PRODUCTO**

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

AREA DE PRODUCCIÓN

Las mejores uvas de las colinas alrededor de Castel del monte. Suelo calcáreo.

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Vino blanco elaborado a partir de la fermentación de dos uvas autóctonas como Bombino blanco y Pampanuto. Seco, aroma afrutado y sabor armonioso. Excelente para el aperitivo y con platos a base de pescado y carnes blancas. Temperatura de servicio: 10 ° - 12 ° C.

VINIFICACIÓN

Elaborado con las modernas técnicas a temperatura controlada en depósitos de acero. Se estabiliza en depósitos de cemento durante unos seis meses, durante los cuales, gracias a la temperatura constante garantizada por el mismo cemento, el vino se vuelve más redondo con esencias aromáticas más intensas. El envejecimiento se completa en la botella.

PARÁMETROS

- Grado alcohólico: 12,00% / vol.
- Acidez total: +/- 5,50 g/l
- Sulfitos totales +/- 100 mg/l
- Azúcares: +/- 0,6 g/l

ALERGENOS

El producto lleva sulfitos, como indicado en etiqueta. No lleva aditivos y coadyuvantes procedentes de leche y huevos. Las mujeres embarazadas, las personas con algunas formas de patologías para las cuales el alcohol resulte dañino, no deberían consumir vino.

EMBALAJE

Botella de cristal, tipo bordelesa 750 ml, troncocónica. Tapón de corcho natural.

CODIGO DE BARRAS

8051490200670

PALLET Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Peso bruto botella: Kg 1,4
- Botellas por caja: 6
- Peso bruto caja: Kg 8,5
- Medidas caja: mm 242x165x310
- Litros por caja: 4,5 lt
- Medidas pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso bruto pallet: Kg 750
- Pisos por pallet: 4
- Cajas por piso : 21
- Cajas por pallet: 84 (504 botellas)

Se deben utilizar vehículos adecuados; las operaciones de carga y descarga deben ser conducidas bajo la máxima atención para las condiciones higiénicas en manera de no comprometer la integridad de las cajas y su contenido. El vehículo debe estar limpio y debe transportar solo productos envasados para evitar el peligro de contaminación cruzada.