



FICHA TECNICA



NOMBRE PRODUCTO

BOMBINO NERO I.G.P. PUGLIA

AREA DE PRODUCCIÓN

Los mejores viñedos en las colinas cerca de la ciudad de Andria, en Puglia. Suelo calcáreo.

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Vino rosado elaborado a partir de la fermentación de las uvas de Bombino nero. Color rosa brillante, con tonos intensos de coral, sabor armónico, aromas de bayas rojas y notas florales. Versátil, es excelente para cada comida. Temperatura de servicio: 10 ° - 12 ° C.

VINIFICACIÓN

El mosto obtenido de la maceración de las uvas se deja macerar en frío y en contacto con los hollejos por un corto período de tiempo (alrededor de 24 horas) con el fin de adquirir coloración y aromas. Se estabiliza en depósitos de acero a lo largo de unos 6 meses, durante los cuales, gracias a la temperatura constante garantizada por el cemento, se extraen notas florales y afrutadas más intensas.

PARÁMETROS

- Grado alcohólico: 12,00% / vol.
- Acidez total: +/- 5,50 g/l
- Sulfitos totales: +/- 110 mg/l
- Azúcares: +/- 1,2 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 en cristal, bordelesa 750 ml. Tapón en corcho natural.

CODIGO DE BARRAS

8051490200083

PALLET Y CONDICIONES DE TRANSPORTE

- Peso bruto botella: Kg 1,3
- Botellas por caja: 6
- Peso bruto caja: Kg 7,8
- 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.