



FICHA TECNICA

**NOMBRE PRODUCTO**

CHARDONNAY 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 blanco elaborado a partir de la fermentación de uvas de Chardonnay. Seco, con notas de frutas tropicales, equilibrado y muy agradable de beber. Excelente con mariscos y quesos blandos. Servir a: 10° - 12 ° C.

VINIFICACIÓN

Nada mas llegar las uvas a la bodega, se extrae el mosto realizando el prensado, suavemente para no desgarrar excesivamente las partes sólidas (pepitas y raspones) y transmitir así astringencia al mosto. Sigue la tecnica del batonage o bastoneo que consiste en remover las lías con un palo o bastón para obtener más complejidad aromática y sávida. El envejecimiento se completa en la botella.

PÀRAMETROS

- Grado alcohólico: 13,00% / vol.
- Acidez total: +/- 5,50 g/l
- Sulfitos totales: +/- 102 mg/l
- Azucares: +/- 2,6 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 en cristal, bordelesa 750 ml. Tapón en corcho natural.

CODIGO DE BARRAS

8051490200076

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 vehiculos adecuados; las operaciones de carga y descarga deben ser conducidas bajo la maxima atencion para las condiciones higienicas en manera de no comprometer la integridad de las cajas y su contenido. El vehiculo debe estar limpio y debe transportar solo productos envasados para evitar el peligro de contaminacion cruzada.