



FICHA TECNICA



NOMBRE PRODUCTO

GRECO BIANCO I.G.P. PUGLIA – ECOLÓGICO

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 Greco bianco. Seco, intenso con notas de almendras, toques de cítricos y higos. Bien balanceado, y sabor armonioso. Excelente con platos a base de pescado.
Temperatura de servicio: 10 ° - 12 ° C.

VINIFICACIÓN

Elaborado con 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: 13,50% / vol.
- Acidez total: +/- 6,00 g/l
- Sulfitos totales: +/- 80 mg/l
- Azúcares: +/- 0,9 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

8051490200632

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.