



## FICHA TECNICA

**NOMBRE PRODUCTO**

MOSCATO BIANCO 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 seco elaborado a partir de la fermentación de uvas de Moscato bianco. Muy intenso con notas de jazmin y melocoton. Aromatico y bien balanceado es excelente con tapas y platos de verano.  
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.

**PÀRAMETROS**

- Grado alcohólico: 13,50% / vol.
- Acidez total: +/- 5,50 g/l
- Sulfitos totales: +/- 90 mg/l
- Azucares: +/- 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 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 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.