



FICHA TECNICA



NOMBRE PRODUCTO

ROSATO D.O.C. CASTEL DEL MONTE – ECÓLOGICO

AREA DE PRODUCCIÓN

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

DESCRIPCIÓN PRODUCTO

Vino rosado elaborado a partir de la fermentación de dos uvas autóctonas como Bombino nero y Nero di Troia. Color rosa brillante, con tonos intensos de coral, sabor armónico, aromas de frutas 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: +/- 5,40 g/l
- Sulfitos totales: +/- 90 mg/l
- Azúcares: +/- 0,8 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

8051490200625

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.