



FICHA TECNICA

**NOMBRE PRODUCTO**

VIGNUOLO ROSATO 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 polifacético, seco, vinoso y agradable. Versatil, ideal para una comida ligera se combina bien tambien con platos mas complejos. Temperatura de servicio: 10° - 12 ° C.

VINIFICACIÓN

Maceración de las uvas 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.

PÀRAMETROS

- Grado alcohólico: 12,00% / vol.
- Acidez total: +/- 5,5 g/l
- Sulfitos totales: +/- 110 mg/l
- Azucares: +/- 1,2 g/l

ALERGENOS

El producto lleva sulfitos, como indicado en etiqueta. No lleva aditivos y coadyuvantes procedientes 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

8051490200663

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.