



FICHA TECNICA

**NOMBRE PRODUCTO**

NERO DI TROIA 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 tinto seco procedentes de la fermentación de uvas autóctonas de Nero di Troia. Color rojo rubí con tonos granate, armonioso y agradable con notas de frutas maduras. Excelente con pasta, carnes rojas y quesos curados. Servir a: 18°- 20° C.

VINIFICACIÓN

Elaborado con modernas técnicas a temperatura controlada en depósitos de acero. Se envejece en depósitos de cemento durante unos seis meses, durante los cuales, gracias a la estabilización de la temperatura garantizada por el mismo cemento, el vino se vuelve más redondo con notas frutales más intensas. El envejecimiento se completa en la botella.

PARÁMETROS

- Grado alcohólico: 13,00% / vol.
- Acidez total: +/- 5,00 g/l
- Sulfitos totales: +/- 90 mg/l
- Azúcares: +/- 1,8 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 en cristal, bordelesa 750 ml. Tapón en corcho natural.

CODIGO DE BARRAS

8051490200090

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.