



SCHEMA TECNICA

**NOME PRODOTTO**

NERO DI TROIA D.O.C. CASTEL DEL MONTE
– BIOLOGICO

**AREA DI
PRODUZIONE**

I migliori vigneti della zona collinare attorno al
Castel del monte. Terreno calcareo.

**DESCRIZIONE
PRODOTTO**

Vino rosso secco, ottenuto dalla fermentazione
alcolica di uva biologiche del vitigno autoctono di
Nero di Troia. Di colore rosso rubino con
sfumature granata, armonioso, piacevole con
sentori di frutta matura e ribes. Ottimo con pasta,
carni rosse e formaggi stagionati. Temperatura di
servizio: 18° - 20 ° C.

VINIFICAZIONE

Vinificato con moderne tecnologie a temperature
controllate in contenitori di acciaio. L'affinamento
avviene in vasche di cemento per circa 8 mesi,
durante i quali grazie alla stabilizzazione delle
temperature che il cemento garantisce, il vino
diventa più armonico e acquista note fruttate più
intense. L'affinamento viene completato in
bottiglia.

PARAMETRI

- Titolo alcolometrico: 13,00% / vol.
- Acidità totale: +/- 5,20 g/l
- Anidride solforosa: +/- 80 mg/l
- Residuo zuccherino: +/- 1,3 g/l

ALLERGENI

Il prodotto contiene solfiti, così come indicato in
etichetta. Il prodotto non contiene additivi e/o
coadiuvanti derivati da latte e uova. Il prodotto non
è destinato a donne in stato di gravidanza, persone
soggette a patologie per cui risulti dannoso il
consumo di alcolici

IMBALLAGGIO

Bottiglia in vetro, tipo Bordolese 750 ml, tronco
conica. Tappo in sughero naturale.

CODICE A BARRE

8051490200618

**PALLETIZZAZIONE & CONDIZIONI
DI TRASPORTO**

- Peso lordo bottiglia: Kg 1,4
- Bottiglie per cartone: 6 pezzi
- Peso cartone: Kg 8,5
- Dimensioni cartone: mm 242x165x310
- Litri per cartone: 4,5 lt
- Dimensioni pallet: cm 120 x 80 x 140
- Peso lordo pallet: Kg 800
- Strati per pallet: 4
- Confezioni per strato: 21
- Confezioni per pallet: 84 (504 bottiglie)

Devono essere utilizzati veicoli adeguati; le operazioni di carico e scarico sono
condotte nel massimo rispetto delle condizioni igieniche in modo da non
compromettere l'integrità degli imballi e del contenuto. Il veicolo deve essere
pulito e trasporta solo prodotti confezionati allo scopo di evitare il pericolo della
contaminazione incrociata.