

BIANCO

Conca Dorata

Informazioni aggiuntive

Varietà - vitign	Uve a bacca bianca
Zona di produzione	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino
Terreno - altitudine	Terreni freschi, ghiaiosi, di medio impasto tendenzialmente sabbiosi con altitudine di 100- 150 metri s.l.m.
Viticultura	Manuale, nella seconda e terza decade di set- tembre
Vendemmia	Pigiatura e pressatura soffice delle uve, "debourbage" del mosto a 10-12 °C, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione del mosto limpido a 18 °C in serbatoi di acciaio
Vinificazione	3 mesi in serbatoi di acciaio
Affinamento - conservazione	Giallo paglierino scarico, brillante con lievi riflessi verdolini
Colore	Delicato, fresco e fruttato. Sapore secco, morbido, di media corposità e persistenza
Profumo	Fresco e gradevolmente fruttato.
Sapore	Secco, morbido, di media corposità e persistenza



Vino

LINEA VINO - BRAND NAME	CONCA DORATA Vino Rosato D'Italia
DENOMINAZIONE - WINE CLASSIFICATION	Vino Bianco d'Italia
UVAGGIO - BLENDING	Uve a bacca bianca
TERRENO - SOIL	Terreni di medio impasto, misto-argillosi con altitudine di 150-200 metri s.l.m.
AFFINAMENTO - AGEING	Trebbiano
ALCOOL - ALCOHOL BY VOL.	12%vol
ACIDITA' TOTALE - TOTAL ACIDITY	5,8
RESIDUO ZUCCHERINO - SUGAR RESIDUAL	2
TEMPERATURA DI SERVIZIO - SERVING TEMPERATURE	Acciaio

Specifiche tecniche

EAN CODE SCATOLA - BOX (se c'è)	NO
EAN CODE CARTONE	8004847 060304
PESO LORDO SCATOLA - BOX GROSS WEIGHT	15,45 kg
SCATOLE PER CARTONE - BOXES PER CASE	3
DIMENSIONI CARTONE - CASE SIZE	
DIMENSIONI SCATOLA - BOX SIZE	420X200X238
PESO LORDO CARTONE - CASE GROSS WEIGHT	5,15 kg
PALLETTIZZAZIONE - PALLET COMPOSITION	EPAL 80X120 DA 40 CT(10X4)
POSSIBLE PALLETTIZZAZIONE ESTERO	EPAL 80X120 DA 50 CT(10X5)
PESO LORDO PALLET - PALLET GROSS WEIGHT	