

# BIANCO

Conca Dorata

## Informazioni aggiuntive

<b>Varietà - vitign</b>	Uve a bacca bianca
<b>Zona di produzione</b>	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino
<b>Terreno - altitudine</b>	Terreni freschi, ghiaiosi, di medio impasto tendenzialmente sabbiosi con altitudine di 100- 150 metri s.l.m.
<b>Viticultura</b>	Manuale, nella seconda e terza decade di set-tembre
<b>Vendemmia</b>	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
<b>Vinificazione</b>	3 mesi in serbatoi di acciaio
<b>Affinamento - conservazione</b>	Giallo paglierino scarico, brillante con lievi riflessi verdolini
<b>Colore</b>	Delicato, fresco e fruttato. Sapore secco, morbido, di media corposità e persistenza
<b>Profumo</b>	Fresco e gradevolmente fruttato.
<b>Sapore</b>	Secco, morbido, di media corposità e persistenza

## Vino

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

## Specifiche tecniche

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

