

NOME PRODOTTO	Vino Bianco D.O.C. Castel del Monte	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CHARDONNAY	
PROPRIETÀ	Vino Biologico prodotto dalla vinificazione in purezza di uva Chardonnay	
VITIGNI	100% Chardonnay	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	A tralcio rinnovabile su tendone Cordone speronato su controspalliere	
DENSITÀ D'IMPIANTO	2000-2200 piante/Ha per il tendone 4500-5000 piante/Ha per le controspalliere	
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (15 °C) in acciaio inox e conservazione sulle fecce fini	
TECNICA DI AFFINAMENTO	Affinamento e stabilizzazione in contenitori in acciaio inox per 6-8 mesi tramite frequenti batonnages; segue di affinamento di alcuni mesi in bottiglia	
FORMATO BOTTIGLIA	75 cl	
COD. PRODOTTO	05079	
PESO LORDO	1120 g	
PESO NETTO	720 g	
ASPETTO VISIVO	Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli	
GRADO ALCOLICO	12,5 %Vol.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Al profumo emergono spiccati aromi floreali e di frutta.	
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE	Ottimale tra 10 e 12 °C	
NUMERO LOTTO	Stampato sull'etichetta	
MODALITÀ D'USO	Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA CHIUSA	Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.	
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE A BOTTIGLIA APERTA	Conservare in frigo, e consumare entro 3 giorni.	
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO	Le proprietà giovani e fresche del vino consentono una loro massima espressione entro l'estate dell'anno successivo alla sua commercializzazione.	
CERTIFICAZIONI	Reg. 834/2007 e 203/2012 ICEA.	

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
PH	3.4
ACIDITÀ TOTALE	>5,0 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,7 g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 150 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 30 mg/l
ZUCCHERI	< 1,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	1,2 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	21 g/l
ESTRATTO NON RIDUTTORE	>20 g/l
RAME	<1 mg/l
PESTICIDI	Assenti come da Reg. CEE 2092/91
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

ALLERGENI ALIMENTARI				
	AGGIUNTA INTENZIONALE		POSSIBILI TRACCE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI		No		No
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI		No		No
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA		No		No
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE		No		No
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI		No		No
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA		No		No
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCL. LATTOSIO)		No		No
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI		No		No
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO		No		No
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE		No		No
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO		No		No
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SO ₂ > 10 mg/kg)	SI		SI	
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO		No		No
MOLLUSCO E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCO		No		No

IMBALLAGGI

- CONFEZIONE SINGOLA	
DESCRIZIONE	Bottiglia in vetro scuro con tappo in sughero
CAPACITÀ	75 cl
CODICE EAN	8024829005079
- UNITÀ DI VENDITA	
DESCRIZIONE	Cartone contenente 6 bottiglie
DIMENSIONI (H x L x P) IN CM	32 x 23 x 16
PESO LORDO	6,9 kg
CODICE EAN	8024829005314
- PALLET	
DESCRIZIONE	Euro 120 x 80 cm
ALTEZZA	160 cm
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO	730 kg

CONTATTI

AZIENDA	AGRINATURA srl	
INDIRIZZO	C.da S. Agostino – 76123 Andria, Italy	
TELEFONO	Tel. +39-0883.56.52.20	Fax. +39-0883.56.52.23
INDIRIZZO E-MAIL	info@arginatura.net	
WEB	www.giancarloceci.com	