



BICOCCHI

ARMONIA DI MORETA

MONTEREGIO
DI MASSA MARITTIMA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



<i>Varietà</i>	Sangiovese
<i>Resa uva per ettaro</i>	60 quintali
<i>Epoca di vendemmia</i>	Settembre
<i>Vasche di fermentazione</i>	Acciaio inox
<i>Temperatura di fermentazione</i>	< 29°C
<i>Durata di fermentazione</i>	7 giorni
<i>Macerazione sulle bucce</i>	9 giorni
<i>Contenitori di affinamento</i>	Acciaio inox e tonneau
<i>Durata di affinamento</i>	7 mesi

<i>Variety</i>	Sangiovese
<i>Output of grapes per hectare</i>	60 Quintals
<i>Harvest</i>	September
<i>Fermentation bath</i>	Stainless Steel
<i>Fermentation temperature</i>	< 29°C
<i>Duration of fermentation</i>	7 days
<i>Soaking on the skin</i>	9 days
<i>Container of "affinamento"</i>	Stainless Steel and Tonneau
<i>Duration of "affinamento"</i>	7 months

<i>Sorte</i>	Sangiovese
<i>Ertrag pro Hektar</i>	60 Doppelzentner
<i>Ernteperiode</i>	September
<i>Gärtanks</i>	Edelstahl
<i>Gärtemperatur</i>	< 29°C
<i>Gärdauer</i>	7 Tage
<i>Maischengärung</i>	9 Tage
<i>Behältnisse zur Verfeinerung</i>	Edelstahl und Tonneau
<i>Dauer der Verfeinerung</i>	7 Monate

PACKAGING	FORMATO IN LITRI LITERS	PEZZI PER CARTONE PIECES OF CARDBOARD	N. STRATO N. OF LAYER	N. CARTONI N. OF CARDBOARD BOXES	PESO PALLET IN KG. PALLET WEIGHT IN KG.
	0,750	6	8	112	820

AZIENDA AGRICOLA F. BICOCCHI

PADULE DI MORETA - 58024 MASSA MARITTIMA - GR - ITALIA - TEL. +39 0566 919162 - MOB. +39 331 8034802

WWW.BICOCCHIWINE.IT - INFO@BICOCCHIWINE.IT