



BICOCCHI



•GALANT•

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VERMENTINO

<i>Varietà</i>	Vermentino Bianco
<i>Resa hl. / ettaro</i>	53 quintali
<i>Epoca di vendemmia</i>	Inizio Settembre
<i>Vasche di fermentazione</i>	Acciaio inox
<i>Temperatura di fermentazione</i>	Bassa temperatura
<i>Durata di fermentazione</i>	14 giorni
<i>Macerazione sulle bucce</i>	Si
<i>Contenitori di affinamento</i>	Acciaio inox
<i>Durata di affinamento</i>	6 mesi

<i>Variety</i>	Vermentino Bianco
<i>Output hl/hectare</i>	53
<i>Harvest</i>	Beginning of September
<i>Fermentation bath</i>	Stainless Steel
<i>Fermentation temperature</i>	Low temperature
<i>Duration of fermentation</i>	14 days
<i>Soaking on the skin</i>	Yes
<i>Container of "affinamento"</i>	Stainless Steel
<i>Duration of "affinamento"</i>	6 months

<i>Sorte</i>	Vermentino Bianco
<i>Ertrag hl/Hektar</i>	53
<i>Ernteperiode</i>	Anfang von September
<i>Gärtanks</i>	Edelstahl
<i>Gärtemperatur</i>	Nieder temperatur
<i>Gärdauer</i>	14 Tage
<i>Maischengärung</i>	Ja
<i>Behältnisse zur Verfeinerung</i>	Edelstahl
<i>Dauer der verfeinerung</i>	6 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	850

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