



BICOCCHI

GALIGNANO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Varietà

Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
40 quintali
Fine Settembre
Acciaio inox
< 29°C
10 giorni
20 giorni
Barrique Allier
22 mesi

Resa hl. / ettaro

Epoca di vendemmia

Vasche di fermentazione

Temperatura di fermentazione

Durata di fermentazione

Macerazione sulle bucce

Contenitori di affinamento

Durata di affinamento

Variety

Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
40
Ende of September
Stainless Steel
< 29°C
10 days
20 days
Barrique Allier
22 months

Output hl/hectare

Harvest

Fermentation bath

Fermentation temperature

Duration of fermentation

Soaking on the skin

Container of "affinamento"

Duration of "affinamento"

Sorte

Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah
40
Ende von September
Edelstahl
< 29°C
10 Tage
20 Tage
Barrique Allier
22 Monate

Ertrag hl/Hektar

Ernteperiode

Gärtanks

Gärtemperatur

Gärdauer

Maischengärung

Behältnisse zur Verfeinerung

Dauer der Verfeinerung

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	910

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