



# 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