



BICOCCHI

SOR'EMILIO

MONTEREGIO
DI MASSA MARITTIMA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



<i>Variety</i>	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%
<i>Resa hl. / ettaro</i>	45 quintali
<i>Epoca di vendemmia</i>	Fine Settembre
<i>Vasche di fermentazione</i>	Acciaio inox
<i>Temperatura di fermentazione</i>	< 29°C
<i>Durata di fermentazione</i>	9 giorni
<i>Macerazione sulle bucce</i>	20 giorni
<i>Contenitori di affinamento</i>	Barrique Allier
<i>Durata di affinamento</i>	18 mesi

<i>Variety</i>	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%
<i>Output hl/hectare</i>	45
<i>Harvest</i>	End of September
<i>Fermentation bath</i>	Stainless Steel
<i>Fermentation temperature</i>	< 29°C
<i>Duration of fermentation</i>	9 days
<i>Soaking on the skin</i>	20 days
<i>Container of "affinamento"</i>	Barrique Allier
<i>Duration of "affinamento"</i>	18 months

<i>Sorte</i>	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Syrah 10%
<i>Ertrag hl/Hektar</i>	45
<i>Ernteperiode</i>	Ende von September
<i>Gärtanks</i>	Edelstahl
<i>Gärtemperatur</i>	< 29°C
<i>Gärdauer</i>	9 Tage
<i>Maischengärung</i>	20 Tage
<i>Behältnisse zur Verfeinerung</i>	Barrique
<i>Dauer der Verfeinerung</i>	18 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	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