



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