



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
Maischegärung
Behälter 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