



BICOCCHI

ROSATO

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

ALICANTE



Varietà	<i>Alicante</i>
Resa hl. / ettaro	<i>65</i>
Vendemmia	<i>Fine Agosto</i>
Vasche di fermentazione	<i>Acciaio Inox</i>
Temperatura di fermentazione	<i>12°</i>
Durata di fermentazione	<i>20</i>
Contenitori di affinamento	<i>Acciaio inox</i>
Durata di affinamento	<i>5 mesi</i>

Variety	<i>Alicante</i>
Output hl/hectare	<i>65</i>
Grape harvest	<i>End of August</i>
Fermentation bath	<i>Stainless Steel</i>
Fermentation temperature	<i>12°</i>
Duration of fermentation	<i>20 days</i>
Container of "elevation"	<i>Stainless Steel</i>
Duration of "elevation"	<i>5 months</i>

Sorte	<i>Alicante</i>
Ertrag hl/Hektar	<i>65</i>
Weinlese	<i>Ende von August</i>
Gartanks	<i>Edelstahl</i>
Garung temperature	<i>12°</i>
Garung temperature	<i>20 tage</i>
Behälter zur Verfeinerung	<i>Edelstahl</i>
Dauer der Verfeinerung	<i>5 Monate</i>

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	12	8	56	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