

SCHEDA TECNICA

VINO BIANCO LT. 1,00

Codice articolo	BMEM5	
Descrizione articolo	VINO BIANCO	
Linea	MAESTRI CANTINIERI	
Tipo confezione	CARTONE	
Bottiglia	BORDOLESE LITRO	
Tappo	VITE	
Quantità per cartone	6 BOTTIGLIE DA LT. 1,00	
Numero cartoni per strato	21	
Numero strati per pallet	4	
Cartoni per pallet	84	
Dimensione bottiglia	Base 8,5 – Altezza 31,7 – Profondità 8,5	
Dimensione cartone	Base 26,4 – Altezza 33,2 – Profondità 17,5	
Altezza massima pallet	CM 147,80 (compreso pallet circa 15 cm)	
Peso Lordo bottiglia	KG. 1,40	
Peso Lordo cartone	KG. 8,40	
Peso Lordo pallet	KG. 730,60 (incluso peso pallet di 25 kg.)	
Code Unità	8004300018910	
Code Confezione	8004300018927	
Prezzo	LISTINO IN VIGORE	
Aliquota I.V.A.	22%	
Consigli per la consumazione	SE CONSERVATO IN LUOGO ADATTO RESISTE AD ALCUNI ANNI DI INVECCHIAMENTO	
Conservazione	IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO, NON SOGGETTO A SBALZI DI TEMPERATURA (MAX 18/20° C)	
Shelf life	18 mesi	
Ingredienti	Ottenuto dalla vinificazione di uve bianche coltivate nelle migliori zone vitivinicole italiane	
Gradazione Alcolica in etichetta	10,50% vol.	
Caratteristiche chimiche	GRADAZ. ALCOLICA EFFETTIVA	10,34 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA DA SVOLGERE	0,31 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA COMPLESSIVA	10,65 % Vol.
	ZUCCHERI	0,51 g/100 ml
	PH	3,24 unità
	ACIDITA' TOTALE	5,60 g/litro
	ACIDITA' VOLATILE	0,29 g/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	154 mg/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	28 mg/litro
Caratteristiche organolettiche	COLORE: Giallo paglierino scarico	
	PROFUMO: Fresco e fruttato	
	SAPORE: Asciutto e gradevole	
Caratteristiche microbiologiche	PRODOTTO ESENTE DA BATTERI DATE LE TECNOLOGIE AVANZATE DI IMBOTTIGLIAMENTO	
Valori Nutrizionali ed Energetici	IN BASE ALLA GRADAZIONE ALCOLICA OGNI LITRO HA UN VALORE CALORICO DI 610 KCAL. CA	
Commenti generali	Servire alla temperatura di 10-12°C	
	Ottimo con antipasti, pesce e primi piatti delicati	