



COSTADORO

Marche Bianco Lo Puro

I.G.P.

Gusto, corpo, carattere di un grande bianco, abbinati alla sua naturale genuinità che non ha bisogno di solfiti.

It has structure, taste and balance of a great white wine, perfectly combined with its natural genuineness which do not need sulfites.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% Vol.

VIGNETO: Vigneti di proprietà
Sesto d'impianto da 2500 a 3500 ceppi per ettaro

TERRENO:
Terreni di tipo argilloso, medio impasto Altitudine 250 m. s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA:
Inizio settembre

VINIFICAZIONE:
In botti di acciaio, con macerazione lunga delle uve a temperatura controllata di 23°/26° per 8-10 giorni, tutte le movimentazioni avvengono senza contaminazione di ossigeno.

IMBOTTIGLIAMENTO:
Senza aggiunta di solfiti,
in assenza di ossigeno e con battente di azoto.

AFFINAMENTO: Minimo 30 giorni in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Colore Colore giallo oro intenso il vino è consistente.
Profumo Al naso si esprime con intense note di frutti bianchi, maturi dove è possibile riconoscere la pesca, seguite da sensazioni vegetali di mandorla
Sapore equilibrato e delicatamente morbido. La piacevole persistenza gustativa si chiude con sensazioni di mandorla amara.

CODICE REFERENZA: 211018020814086

DESCRIZIONE PRODOTTI: Lo Puro senza Solfiti Marche Bianco

MARCA: Costadoro IVA %: 22%

TIPO CONFEZIONE: Bottiglia UDM: ml PEZZATURA: 750

CODICE EAN: 8011252405316

SHELF LIFE TOT (NUMERO): 365 giorni

DIMENSIONE BOTTIGLIA: altezza in cm: 30
larghezza in cm: 7 - lunghezza in cm: 7 - Uxl: 6

DIMENSIONE CARTONE: altezza in cm: 31
larghezza in cm: 16 - larghezza in cm: 23

COMPOSIZIONE PALLET: strati x pallet: 3
ct x strato: 24 - ct x pallet: 72

ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

VINEYARD: proprietary vineyards. planting layout from 2500 to 3500 grapevines per hectare

SOIL:
Clayey, medium-textured Altitude 250 m. asl

HARVESTING PERIOD:
Early september

VINIFICATION:
In steel vats, with long, temperature-controlled maceration at 23°/26° for 8-10 days, all movements take place with no oxygen contamination.

BOTTLING:
No added sulphites, with no oxygen present and with a nitrogen blanket.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES:

Color Yellow gold consistent.
Bouquet: On the nose it is expressed with notes of ripe white fruits, the peach is recognized, followed by vegetable sensations of almond balanced and delicately soft flavor.
Taste: The tasting persistence closes with bitter almond sensations.

REFERENCE CODE: 211018020814086

DESCRIPTION: Lo Puro senza Solfiti Marche Bianco

BRAND: Costadoro IVA %: 22%

PACKAGE: Bottiglia UOM: ml Size: 750

EAN CODE: 8011252405316

SHELF LIFE TOT (NUMBER): 365 days

BOTTLE SIZE: heigh (cm): 30
weight (cm): 7 - length (cm): 7 - Uxl: 6

BOX SIZE: height (cm): 31
weight (cm): 16 - length (cm): 23

PALLET COMPOSITION: layers per pallet: 3
ct x laye: 24 - ct x pallet: 72

