

SOCIETA' AGRICOLA VENATORIA TACINAIA s.s.

di Lunardi Raffaello e C.

Via Tacinaia ,75 Quarrata (Pistoia) Italy

www.tacinaia.it

tel. e fax 0573-72944 e-mail info@tacinaia.it

VINO PASSITO TOSCANO

Indicazione Geografica Tipica



Vitigni : Trebbiano – malvasia bianca – canaiolo bianco

Area di produzione : Toscana, area collinare del Montalbano.

Forma di allevamento : Cordone speronato ed archetto

Tipo di raccolta : Manuale in cassette con accurata selezione dei grappoli migliori

Appassimento : In cassette per 2-3 mesi in fruttai.

Vinificazione : dopo l'ammostamento il mosto fermenta lentamente con fermentazione controllata fino al raggiungimento del tenore zuccherino desiderato

Affinamento : 1 mese in bottiglia

Descrizione : Giallo paglierino carico , profumo fresco con sentore di frutta fresca , amabile , rotondo , dolce.

Abbinamenti consigliati : come aperitivo, crostate, paste secche , biscotteria.

Temperatura di servizio : 17° o fresco di frigo

Bicchieri consigliato : tulipano

Grado alc. : 14 % vol.

Annata vendemmia : 2013

Descrizione:

Prodotto da uve Trebbiano, Malvasia canaiolo bianco tenute ad appassire in fruttai per alcuni mesi. L'uva viene poi spremuta ed il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in vasche refrigerate a temperatura controllata per meglio estrarre i profumi freschi delle uve. Prodotto nuovo adatta sia come aperitivo che come dessert

Caratteristiche confezionamento:

Bottiglia:

capacità : 375 ml a forma conica

peso piena : 893 gr

altezza : 30 cm

diametro imboccatura : 3,0 cm

diametro collo : 2,8 cm

diametro bottiglia : 6,2 cm

Cartone:

contenuto : 6 bottiglie

dimensioni : altezza : 32 cm ;

lato : 19 cm ;

profondità : 12,5 cm

peso (con le bottiglie) : kg 5,4

1 pallet EUR EPAL (120x80): 72 cartoni ossia 432 bottiglie (36 cartoni x piano)

1 pallet americano (120x100): 180 cartoni ossia 1080 bottiglie