



<b>Codice Articolo</b>	<b>&amp;30204</b>
<b>TORMARESCA KALORO BIO 2019 10° 75</b>	
<b>Unità di vendita al Cliente</b>	
Tipo imballo	Bottiglia
Contenuto imballo	75cl
Codice EAN	
Peso lordo imballo (kg)	1,7
<b>Unità logistica - cm 80x120</b>	
Nr. imballi/strato	
Nr. strati/pallet	
Nr. imballi/pallet	
Altezza pallet completo di prodotto (cm)	
<b>Altre note</b>	
<b>Grado alcolico: 10</b>	

I grappoli di Moscato Reale sono stati raccolti a mano e posti su stuoie al sole in appositi plateau. L'appassimento al sole, durato una decina di giorni, ha permesso una naturale concentrazione degli acini, arricchendo al tempo stesso anche la parte aromatica. Gli acini, eliminati i raspi, sono stati pressati in modo soffice. La fermentazione ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperatura controllata, tra i 16 e i 18 °C, in modo da valorizzare il potenziale aromatico e qualitativo delle uve. È seguito poi un periodo di maturazione in acciaio e un ulteriore affinamento in bottiglia.