

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin blanc, Orvieto DOC Classico.

Région : Ombrie

Cépage	50% Grechetto, 30% Malvasia, 20% Trebbiano	Saveur / Goût	Style très élégant, doux et frais avec un goût typique d'amande vers la fin
Terroir	Sol calcaire et sol volcanique	Couleur (robe)	Jaune paille clair
Teneur en alcool	12%	Parfum	Frais avec un bouquet caractéristique, délicat et persistant

Vinification Les raisins foulés et le moût de goutte sont traités à basse température. Clarification à température contrôlée (14-15°C). Le produit propre est filtré et fermenté à 16-18°C. Lorsque la fermentation est parfaite, le vin est stocké dans des cuves en acier inoxydable à une basse température constante avant d'être mis en bouteille.

Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites.
Contamination(s) croisée(s)	Aucune.



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	1 an
Température de service	10-12°C
Accords mets-vins	Idéal pour les apéritifs, les plats de poisson et les repas légers

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Origine produit fini	Italie	Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON
Végétarien	NON	Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI

- **Label(s) qualité:** DOC (Denominazione Di Origine Controllata).

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	18051490271134	/
Poids net (Kg)	/	4,50	563
Poids brut (Kg)	/	7,20	920
Dimensions L x l x h (mm)	/	231 x 154 x 297	1200 x 800 x 1640
EAN 128	/	NON	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	750	25	5	125

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.