

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge: Bardolino DOC "Terre Di Castelnuovo".

Région : Vénétie

Cépage	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	Saveur / Goût	Frais, fruité aux senteurs de violette
Terroir	Région vallonnée, sur les rives Sud-Est du Lac de Garde et sur des sols calcaires et morainiques	Couleur (robe)	Rouge rubis
Teneur en alcool	12%	Parfum	Senteurs de fruits rouges mûrs et de violette

Vinification Les grains de raisins sont broyés, puis le moût obtenu est mis à fermenter avec les peau dans des cuves en acier pendant une période d'au moins 20 jours.

Allergènes Anhydride sulfureux et sulfites.

Contamination(s) croisée(s) Aucune.


CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	3 ans
Température de service	16-18°C (en été, ce vin peut être dégusté à 14°C)
Accords mets-vins	Pâtes à la viande, soupe, fromages jeunes, viande blanche

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	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8003373691303	/
Poids net (Kg)	/	4,50	540
Poids brut (Kg)	/	6,80	836
Dimensions L x l x h (mm)	/	230 x 160 x 300	1200 x 800 x 1650
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	720	24	5	120

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