

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Vin rouge: Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP.

Région : Abruzzes

<b>Cépage</b>	Montepulciano d'Abruzzo	<b>Saveur / Goût</b>	Equilibré, complexe avec une texture tannique bien diffuse. Bel équilibre entre la fraîcheur, l'alcool et le tanin. Une bonne longueur en bouche
<b>Terroir</b>	Rocailleux, calcaire	<b>Couleur (robe)</b>	Rubis intense avec des reflets grenat
<b>Teneur en alcool</b>	14%	<b>Parfum</b>	Avant-goût de fruits des bois et de baies mûres avec une note épicée

**Vinification** La macération et la fermentation alcoolique débute dans une cuve en inox avec la peau pendant une période qui varie entre 15 et 20 jours selon les caractéristiques du millésime. Vieillessement en fûts de chêne français et américains pendant une période de 9 à 12 mois.

**Allergènes** Anhydride sulfureux et sulfites.

**Contamination(s) croisée(s)** Aucune.


**CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION**

<b>Vieillessement potentiel</b>	5 ans
<b>Température de service</b>	18°C
<b>Accords mets-vins</b>	Idéal pour un plat de viande rouge en sauce et le fromage

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

- Label(s) qualité: DOP (Denominazione di Origine Protetta).

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Bouteille en verre	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	8033829960080	8033829960288	/
<b>Poids net (Kg)</b>	/	4,50	450
<b>Poids brut (Kg)</b>	/	8,50	875
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	310 x 250 x 170	1200 x 800 x 1000
<b>EAN 128</b>	/	NON	NON

  

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	600	20	5	100

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