

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin blanc, Orvieto DOC Classico, produit ambiant

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 :	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 :	sulfites	Soumis à étiquetage OGM :	Non
Contamination croisée :	aucune	Produit ionisé :	Non



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

INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE

Unité de vente	CARTON	BOUTEILLE	PCB (nombre de pièces/carton)	6 bouteille(s) de 0,75 L
Code article	9500ORV75	/	Emballage primaire	Verre transparent
Gencod EAN13 ou 14	18051490271134	/	Poids net carton (kg)	4,50
Origine produit	Italie		Poids brut carton (kg)	7,20
Code emballer / Estampille sanitaire	/	/	Dimensions cartons (L x l x h en mm)	231 x 154 x 297
Code de nomenclature douanière	22042138		Palettisation	125 cartons (5 couches de 25 cartons)
Inscription n° de lot	bouteille et colis		Poids brut palette (kg) (palette comprise)	920
Inscription date de production	= n°lot		Dimensions palette (L x l x h en cm)	120 x 80 x 164
EAN128	Carton	Non	Palette	Non

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