

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Type de vin : SOAVE DOC

Cépage : Garganega et Trebbiano di Soave

Classification : Appellation d'Origine Contrôlée

Terroir : Soave - Italie

Vinification : Traditionnel

Couleur : jaune paille

Parfum : intense avec des arômes de fruits jaunes

Saveur : Harmonieux, frais et velouté

Teneur en alcool : 12% vol.

Allergènes : Sulfites

Produit garanti avec/sans OGM : Sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 2 ans

Température de service : 12°-14°

Accords mets-vins : Pâtes, riz, soupe, poisson, amuse-bouche

▶▶▶▶▶ INFORMATIONS TRACABILITE / LOGISTIQUE ▶▶▶▶▶

Unité de vente	Carton de 6 bouteilles
Code article	9500SOA75
Gencod EAN13	8003373040507 (bouteille) 8003373640509 (Carton)
Origine produit	ITALY
Code emballer / estampille sanitaire	/
Code de nomenclature douanière	22042128

Inscription n° de lot	Bouteille et carton
Inscription date de production	Bouteille et carton
EAN128	carton

PCB (nombre de pièces/carton)	6 bouteilles de 0.75L
Emballage primaire	Bouteille en verre
Poids net carton (kg)	4,50 kg
Poids brut carton (kg)	7,20 kg
Dimensions cartons (mm)	23x16x30
Palettisation	120 cartons (24 x5)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	890 kg
Dimensions palette (cm)	80x120x180