

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rosé : Bardolino DOC Chiaretto « Terre Di Castelnuovo »

Cépage : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Terroir : Région vallonnée, sur les rives Sud-Est du Lac de Garde et sur des sols calcaires, morainiques et argileux.

Vinification : Après broyage, le moût est mis à fermenter, jusqu'à 24h, dans des cuves en acier inoxydable auquel est ajouté les peaux pour donner la couleur au vin. La peau et le moût sont ensuite séparés. Le moût continue sa fermentation pendant 15 jours supplémentaires.

Couleur : Rose.

Parfum : Fruité avec des senteurs de baies rouges et de violettes.

Saveur : Fruité, frais, sapide, longueur en bouche, bon équilibre entre acidité et douceur.

Teneur en alcool : 12%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 1 an

Température de service : 12-14°C

Accords mets-vins : Pizza, jambon de Parme, finger food, fromages

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

Unité de vente	Carton
Code article	9510BAR75
Gencod EAN13	8003373610809
Origine produit	Italie
Code emballeur / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042168

Inscription n° de lot	Carton + bouteille
Inscription date de production	Carton + bouteille
EAN128	Carton

PCB (nombre de pièces/carton)	6 bouteilles de 0.75L
Emballage primaire	Bouteille en verre
Poids net carton (kg)	4.50
Poids brut carton (kg)	6.80
Dimensions cartons (mm)	230 x 160 x 300
Palettisation	120 colis (5 couches de 24)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	836
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 165

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