BARDOLINO DOC CHIARETTO CLASSICO - VENETO

FICHE TECHNIQUE
Version 2012A
MAJ 03/04/2018

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rosé : Bardolino Doc Chiaretto Classico « Ca'Vegar »

Cépage : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

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

Vinification : Après broyage, le moût est mis à fermenter, jusqu'à 24h, dans des cuves en acier inoxydable auquel est ajouté les peaux rouges 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 fraises et de baies rouges

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

Teneur en alcool : 12,5%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM

CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillissement potentiel : 2 ans.
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	9510BARC75
Gencod EAN13	8003373600398
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)	8.40
Dimensions cartons (mm)	270 x 185 x 310
Palettisation	95 colis (5 couches de 19)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	820 kg
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 170

– ITALIM – Une marque du groupe SCAL –
Siège social : ZA de Courtabœuf N°1 – 20, avenue de la Baltique – 91140 VILLEBON SUR YVETTE
Tel : 01 69 82 85 40 – Fax : 09 72 34 93 86