

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rosé : Cerasuola d'Abruzzo DOC « Frentano »

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo

Terroir : Les sols à texture moyenne. Sols argileux, qui conservent une certaine fraîcheur tout au long de l'été. Les vignes sont exposées Sud-est afin d'éviter un assèchement des raisins.

Vinification : Pressurage en douceur avec les peaux pendant 12 heures puis clarification du moût et macération à froid à une température constante de 16°C, pour finir en cuve en inox durant une période de 6 mois.

Couleur : Rose cerise avec des reflets violets.

Parfum : Intense et élégant avec des notes de fruits rouges et de fleurs.

Saveur : Bonne structure, intense, douce et persistante.

Teneur en alcool : 13%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 2-3 ans.

Température de service : 12-14°C

Accords mets-vins : soupe de poisson, potage, plat délicat à base de viande, pizza.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9510CER75
Gencod EAN13	3520730018818
Origine produit	Italie
Code emballeur / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042994

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

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)	7.30
Dimensions cartons (mm)	260 x 175 x 307
Palettisation	95 colis (5 couches de 19)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	719
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 169