

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rosé pétillant : Lambrusco di Modena DOP Amabile

Cépage : Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Terroir : Le Lambrusco di Sorbara qui est cultivé sur un sol sablonneux dans la région de Bomporto, quant au Lambrusco Salamino, il est cultivé sur un sol argileux dans la région de Carpi.

Vinification : Vinification rosée avec courte macération sur les peaux, nettoyage du moût et fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Deuxième fermentation pour la mousse.

Couleur : rosée.

Parfum : fruité et aromatique.

Saveur : sapide, douce, délicate et harmonieuse.

Teneur en alcool : 8.5%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 12 à 18 mois.

Température de service : 10-12°C

Accords mets-vins : charcuteries, aliments frits, viande de porc, plats épicés, pâtisseries et gâteaux secs.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9510LAM75
Gencod EAN13	8028338990970
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042106

Inscription n° de lot	Carton + Bouteille
Inscription date de production	-
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)	7.60
Dimensions cartons (mm)	250 x 170 x 320
Palettisation	105 colis (5 couches de 21)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	846
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 180

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