

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**



**Vin rouge : Bardolino DOC « Terre Di Castelnovo »**

**Cépage :** Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

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

**Vinification :** Les grains de raisins sont broyés, puis le moût obtenu est mis à fermenter avec les peaux dans des cuves en acier pendant une période d'au moins 20 jours.

**Couleur :** Rouge rubis.

**Parfum :** Senteurs de fruits rouges mûrs et de violette.

**Saveur :** Frais, fruité aux senteurs de violette.

**Teneur en alcool :** 12%

**Allergènes :** Sulfites

**Produit garanti sans OGM**



**CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION**

**Vieillessement potentiel :** 3 ans

**Température de service :** 16-18°C (En été ce vin peut être dégusté à 14°C)

**Accords mets-vins :** Pâtes à la viande, soupe, fromages jeunes, viande blanche

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520BAR75
Gencod EAN13	8003373691303
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.