

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge : Chianti Docg Roccamura

Cépage : Sangiovese almeno 75%, canaiolo Nero 12.5% et colorino 12.5%

Terroir : Sur un sol argileux et calcaireux

Vinification : Une vinification d'une durée de 15 jours.

Couleur : Rouge rubis, couleur vive avec tendance au grenat avec le vieillissement

Parfum : Fruits rouges, de groseille et de mûre.

Saveur : Souple, rond et légèrement tannique qui s'affine en vieillissant.

Teneur en alcool : 12.5%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 4 à 5 ans

Température de service : 16-18°C

Accords mets-vins : Plat de viande, pâtes, pizza, en vieillissant on peut le déguster avec un plat de caractère comme l'agneau, le gibier, les abats.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520CHI75
Gencod EAN13	3520730024024
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042166

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)	7.00
Dimensions cartons (mm)	235 x 155 x 305
Palettisation	125 colis (5 couches de 25)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	900
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 168