

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge pétillant : Lambrusco di Modena DOP Secco

Cépage : 70% Lambrusco di Sorbara, 30% Lambrusco Salamino.

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

Couleur : rouge rubis.

Parfum : baies et fleurs.

Saveur : sapide, vive, cerise.

Teneur en alcool : 11%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 9 à 12 mois.

Température de service : 12-14°C

Accords mets-vins : charcuteries, aliments frits, viande de porc, poissons gras (type saumon), sushis et poissons crus.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520LAMS75
Gencod EAN13	8028338919421
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)	7.40
Dimensions cartons (mm)	250 x 170 x 320
Palettisation	105 colis (5 couches de 21)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	802
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 180

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