

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge : Montepulciano d'Abruzzo DOC « Frentano »

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo

Terroir : Sols calcaireux à texture moyenne

Vinification : Pressurage doux des raisins, macération pendant 6-7 jours dans de l'inox à une température contrôlée de 26-27°C. Fermentation puis fermentation malolactique. Enfin maturation dans des cuves en béton pendant environ 10-12 mois avant la mise en bouteille.

Couleur : Rouge rubis avec des reflets violets.

Parfum : Intense de fruits rouges, de prune, de pomme d'été rouge et de violette.

Saveur : Plein de rondeur, de souplesse et une note légèrement tannique.

Teneur en alcool : 13%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 2-3 ans.

Température de service : 16-18°C

Accords mets-vins : viande rouge, charcuterie et fromage

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520MON75
Gencod EAN13	3520730018801
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042994

Inscription n° de lot	Bouteille
Inscription date de production	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)	262 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