

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge : Amaranta Montepulciano D'Abruzzo DOP

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo

Terroir : rocailleux, calcaire

Vinification : La macération et la fermentation alcoolique débute dans une cuve en inox avec la peau pendant une période qui varie entre 15 et 20 jours selon les caractéristiques du millésime. Vieillessement en fûts de chêne français et américains pendant une période de 9 à 12 mois.

Couleur : Rubis intense avec des reflets grenat.

Parfum : Avant-goût de fruits des bois et de baies mûres avec une note épicée.

Saveur : Equilibré, complexe avec une texture tanique bien diffuse. Bel équilibre entre la fraicheur, l'alcool et le tanin. Une bonne longueur en bouche.

Teneur en alcool : 14%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 5 ans.

Température de service : 18°C

Accords mets-vins : idéal pour un plat de viande rouge en sauce et le fromage.

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

Unité de vente	Carton / Bouteille
Code article	9520MONA75
Gencod EAN13	8033829960288 / 8033829960080
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042178

Inscription n° de lot	-
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)	8.50
Dimensions cartons (mm)	310 x 250 x 170
Palettisation	100 colis (5 couches de 20)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	875
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 100