

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge : Unico Montepulciano d'Abruzzo DOP

Cépage : Montepulciano d'Abruzzo 100%

Terroir : rocailleux, calcaire

Vinification : Pressurage et égrappage puis macération et fermentation alcoolique. Elle s'effectue dans une cuve en inox avec la peau pendant une période qui varie entre 15 et 20 jours selon les caractéristiques du millésime. Vieillessement dans des cuves en acier, qui se termine en bouteille.

Couleur : Rouge rubis intense avec des reflets violets.

Parfum : Arôme persistant de fruits rouges : framboises, notes de cerises et mûres.

Saveur : Goût plein et rond au palet, bonne longueur en bouche. On retrouve les mêmes arômes que pour le nez. Au retour, une persistance et un tanin qui donne douceur et volupté.

Teneur en alcool : 14%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 3 ans.

Température de service : 16-18°C

Accords mets-vins : excellent avec du gibier, plat braisé, viande rouge, rôti, fromage et chocolat.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520MONU75
Gencod EAN13	8033829960202
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042178

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)	7.90
Dimensions cartons (mm)	265 x 175 x 300
Palettisation	100 colis (5 couches de 20)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	815
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 103