

## DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



### Vin rouge : Nero d'Avola DOC

**Cépage** : 100% Nero d'Avola

**Terroir** : sol argilo-volcanique.

**Vinification** : Les raisins sont récoltés à la main. La fermentation est effectuée dans des cuves en acier inoxydable thermo-régulées sans ajout de levures sélectionnées. Le vin est fermenté à basse température pendant 10 jours afin de préserver la plupart des saveurs aromatiques de la variété.

**Couleur** : Rouge profond.

**Parfum** : Intense bouquet de cerises noires et de baies.

**Saveur** : Velouté et généreux, avec de doux tanins.

**Teneur en alcool** : 13%

**Allergènes** : Sulfites

**Produit garanti sans OGM**



## CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

**Vieillessement potentiel** : 2 ans

**Température de service** : 16-18°C

**Accords mets-vins** : cuisine Méditerranéenne, viandes rouges grillées et fromages affinés.

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520NER75
Gencod EAN13	3520730029272
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042161

Inscription n° de lot	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)	7.80
Dimensions cartons (mm)	310 x 160 x 240
Palettisation	125 colis (5 couches de 25)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	1000
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 170