

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Vin rouge : Valpolicella DOC « Terre Di Castelnuovo »

Cépage : Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

Terroir : terrain vallonné, rocailleux et calcaire.

Vinification : Les grains de raisins sont broyés, puis le moût obtenu est mis à fermenter avec les peaux dans des cuves en acier pendant une période d'au moins 20 jours.

Couleur : Rouge rubis.

Parfum : Intense, épicé avec des arômes de cerises.

Saveur : Plein, équilibré avec des tanins élégants.

Teneur en alcool : 12%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 4 ans.

Température de service : 16-18°C

Accords mets-vins : Vieux fromages, steak, goulash

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

Unité de vente	Carton
Code article	9520VAL75
Gencod EAN13	8003373630500
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	22042168

Inscription n° de lot	Carton + bouteille
Inscription date de production	Carton + bouteille
EAN128	Carton

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)	6.80
Dimensions cartons (mm)	230 x 160 x 300
Palettisation	120 colis (5 couches de 24)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	836
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 165

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