

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES



Prosecco Reguta – Vin blanc pétillant extra sec

Cépage : 100% Glera.

Terroir : mélange de sable, de limon et d'argile.

Vinification : Pressurage doux du raisin, suivi d'une première fermentation. Les étapes suivantes sont la flottaison, remplacement et filtration. La dernière étape consiste en une fermentation en cuve en acier, qui va permettre le perlage du vin. Ce processus nécessite 3 mois de fermentation lente en Autoclave (méthode Charmat).

Couleur : Jaune paille brillant à la mousse persistante.

Parfum : Nez légèrement aromatique de bonne intensité avec des notes de pomme.

Saveur : Vivace, agréable, avec un goût équilibré entre acidité et sucres avec un arrière-goût fruité.

Teneur en alcool : 11.5%

Allergènes : Sulfites

Produit garanti sans OGM.



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel : 3-5 ans après la production.

Température de service : 8-10°C

Accords mets-vins : Excellent en apéritif ou en base de cocktail, il s'accorde également très bien avec un dessert.

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

Unité de vente	Carton de 6 bouteilles
Code article	9600PRO75
Gencod EAN13	8027464001857
Origine produit	Italie
Code emballer / estampille sanitaire	-
Code de nomenclature douanière	220410939

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)	8.78
Dimensions cartons (mm)	225 x 170 x 330
Palettisation	120 colis (5 couches de 24)
Poids brut palette (Kg) (palette comprise)	1078
Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 180

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