

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rosé: Bardolino DOC Chiaretto "Terre di Castelnuovo".		Région : Vénétie	
Cépage	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara	Saveur / Goût	Fruité, frais, sapide, longueur en bouche, bon équilibre entre acidité et douceur
Terroir	Région vallonnée, sur les rives Sud-Est du Lac de Garde et sur des sols calcaires, morainiques et argileux.	Couleur (robe)	Rose
Teneur en alcool	12%	Parfum	Fruité avec des senteurs de baies rouges et de violettes
Vinification	Après broyage, le moût est mis à fermenter, jusqu'à 24h, dans des cuves en acier inoxydable auquel est ajouté les peaux pour donner la couleur au vin. La peau et le moût sont ensuite séparés. Le moût continue sa fermentation pendant 15 jours supplémentaires.		
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites.		
Contamination(s) croisée(s)	Aucune.		



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	1 an
Température de service	12-14°C
Accords mets-vins	Pizza, jambon de Parme, finger food, fromages

DONNEES COMPLEMENTAIRES

Origine produit fini	Italie	Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON
Végétarien	NON	Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI

- Label(s) qualité: DOC (Denominazione Di Origine Controllata).

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8003373610809	/
Poids net (Kg)	/	4,50	540
Poids brut (Kg)	/	6,80	836
Dimensions L x l x h (mm)	/	230 x 160 x 300	1200 x 800 x 1650
EAN 128	/	OUI	NON

	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
Palettisation	720	24	5	120