

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rosé : Cerasuola d'Abruzzo DOC « Frentano »

Région : Abruzzo

Cépage	100% Montepulciano d'Abruzzo	Saveur / Goût	Bonne structure, intense, douce et persistante
Terroir	Les sols à texture moyenne. Sols argileux, qui conservent une certaine fraîcheur tout au long de l'été. Les vignes sont exposées Sud-est afin d'éviter un assèchement des raisins.	Couleur (robe)	Rose cerise avec des reflets violets
Teneur en alcool	13%	Parfum	Intense et élégant avec des notes de fruits rouges et de fleurs

Vinification Pressurage en douceur avec les peaux pendant 12 heures puis clarification du moût et macération à froid à une température constante de 16°C, pour finir en cuve en inox durant une période de 6 mois.

Allergènes Anhydride sulfureux et sulfites.

Contamination(s) croisée(s) Aucune.



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	2-3 ans
Température de service	12 - 14°C
Accords mets-vins	Soupe de poisson, potage, plat délicat à base de viande, pizza

DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Label(s) qualité: .

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	3520730018818	/
Poids net (Kg)	/	4,50	473
Poids brut (Kg)	1,25	7,30	792
Dimensions L x l x h (mm)	/	260 x 175 x 307	1200 x 800 x 1690
EAN 128	/	NON	/

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		630	21	5

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