

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rosé pétillant : Lambrusco di Modena DOP Amabile

Région : Emilie - Romagne

Cépage	Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce	Saveur / Goût	Sapide, douce, délicate et harmonieuse
Terroir	Le Lambrusco di Sorbara qui est cultivé sur un sol sablonneux dans la région de Bomporto, quant au Lambrusco Salamino, il est cultivé sur un sol argileux dans la région de Carpi.	Couleur (robe)	Rosée
Teneur en alcool	8,5%	Parfum	Fruité et aromatique
Vinification	Vinification rosée avec courte macération sur les peaux, nettoyage du moût et fermentation à température contrôlée avec des levures sélectionnées. Deuxième fermentation pour la mousse.		
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites		
Contamination(s) croisée(s)	Aucune		



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	12 à 18 mois
Température de service	10 - 12°C
Accords mets-vins	Charcuteries, aliments frits, viande de porc, plats épicés, pâtisseries et gâteaux secs.

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: DOP (Denominazione di Origine Protetta)

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	8028338990598	8028338990970	/
Poids net (Kg)	/	4,50	473
Poids brut (Kg)	1,25	7,60	846
Dimensions L x l x h (mm)	/	250 x 170 x 320	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	NON	/

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	630	21	5	105

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