

**DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES**

Vin rouge: Chianti DOCG Roccamura

Région : Toscane

<b>Cépage</b>	Sangiovese almeno 75%, canaiolo Nero 12,5% et colorino 12,5%	<b>Saveur / Goût</b>	Souple, rond et légèrement tannique qui s'affine en vieillissant
<b>Terroir</b>	Sur un sol argileux et calcaireux	<b>Couleur (robe)</b>	Rouge rubis, couleur vive avec tendance au grenat avec le vieillissement
<b>Teneur en alcool</b>	12,5%	<b>Parfum</b>	Fruits rouges, de groseille et de mûre
<b>Vinification</b>	Une vinification d'une durée de 15 jours		
<b>Allergènes</b>	Anhydride sulfureux et sulfites		
<b>Contamination(s) croisée(s)</b>	Aucune		


**CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION**

<b>Viellissement potentiel</b>	4 à 5 ans
<b>Température de service</b>	16-18°C
<b>Accords mets-vins</b>	Plats de viande, pâtes, pizzas. En vieillissant, on peut le déguster avec un plat de caractère comme l'agneau, le gibier, les abats

**DONNEES COMPLEMENTAIRES**

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

- Label(s) qualité: Aucun

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

	CARTON de 6 bouteilles			
	Unité	Carton	Palette	
<b>Nature emballage</b>	Bouteille en verre	Carton	/	
<b>EAN 13 ou 14</b>	/	3520730024024	/	
<b>Poids net (Kg)</b>	/	4,5	563	
<b>Poids brut (Kg)</b>	1,17	7,00	900	
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	235 x 155 x 305	1200 x 800 x 1680	
<b>EAN 128</b>	/	NON	NON	
<b>Palettisation</b>	<b>Unités / palette</b>	<b>Cartons / couches</b>	<b>Couches / palette</b>	<b>Cartons / palette</b>
	750	25	5	125

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