

#### DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin rouge: Chianti Classico DOCG "Roccamura".

Région : Toscane

<b>Cépage</b>	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon	<b>Saveur / Goût</b>	Corsé, sec et traditionnel. Il devient harmonieux après au moins un an de vieillissement
<b>Terroir</b>	Sol argileux-calcaire à texture moyenne avec un bon pourcentage de roche et de pierre (30%) provenant de la désintégration de roches (galestro)	<b>Couleur (robe)</b>	Rouge rubis vif
<b>Teneur en alcool</b>	13%	<b>Parfum</b>	Fruité, notes de violette, de cerise et de baies rouges sauvages

**Vinification** Elaboré selon des méthodes de vinification traditionnelles: les raisins complètement mûrs sont récoltés à la main dans des vignobles. Fermentation à température contrôlée et macération prolongée avec les peaux.

**Allergènes** Anhydride sulfureux et sulfites.

**Contamination(s) croisée(s)** Aucune.



#### CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

<b>Viellissement potentiel</b>	2 ans
<b>Température de service</b>	16-18°C
<b>Accords mets-vins</b>	Idéal avec les rôtis, les viandes rouges grillées et le fromage.

#### 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>	OUI

- **Label(s) qualité:** DOCG (Denominazione Di Origine Controllata e Garantita).

#### CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
<b>Nature emballage</b>	Bouteille en verre UVAG	Carton	/
<b>EAN 13 ou 14</b>	/	3520730024079	/
<b>Poids net (Kg)</b>	/	4,50	563
<b>Poids brut (Kg)</b>	/	7,80	1000
<b>Dimensions L x l x h (mm)</b>	/	230 x 155 x 325	1200 x 800 x 1780
<b>EAN 128</b>	/	NON	NON

  

<b>Palettisation</b>	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
		750	25	5

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