

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Prosecco Reguta - Vin blanc pétillant extra sec

Région : Frioul-Vénétie

Cépage	100% Glera	Saveur / Goût	Vivace, agréable, avec un goût équilibré entre acidité et sucres avec un arrière-goût fruité
Terroir	Mélange de sable, de limon et d'argile	Couleur (robe)	Jaune paille brillant à la mousse persistante
Teneur en alcool	11,5%	Parfum	Nez légèrement aromatique de bonne intensité avec des notes de pomme

Vinification Pressurage doux du raisin, suivi d'une première fermentation. Les étapes suivantes sont la flottaison, remplacement et filtration. La dernière étape consiste en une fermentation en cuve en acier, qui va permettre le perlage du vin. Ce processus nécessite 3 mois de fermentation lente en Autoclave (méthode Charmat)

Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites.
Contamination(s) croisée(s)	Aucune.


CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	3 à 5 ans après la production
Température de service	8-10°C
Accords mets-vins	Excellent en apéritif ou en base de cocktail, il s'accorde également très bien avec un dessert

DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Label(s) qualité: AOP (Appellation d'origine protégée).

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	8027464001857	/
Poids net (Kg)	/	4,50	540
Poids brut (Kg)	1,46	8,78	1078
Dimensions L x l x h (mm)	/	225 x 170 x 330	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	NON	NON

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

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