

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Vin blanc sec italien: Soave DOC.

Région : Vénétie

Cépage	Garganega et Trebbiano di Soave	Saveur / Goût	Harmonieux, frais et velouté
Terroir	Soave - Italie	Couleur (robe)	Jaune paille
Teneur en alcool	12%	Parfum	Intense avec des arômes de fruits jaunes
Vinification	Traditionnelle		
Allergènes	Anhydride sulfureux et sulfites.		
Contamination(s) croisée(s)	Aucune.		



CONSEILS DE CONSERVATION ET DE DEGUSTATION

Vieillessement potentiel	2 ans
Température de service	12-14°C
Accords mets-vins	Pâtes, riz, soupe, poisson, amuse-bouche

DONNEES COMPLEMENTAIRES

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

- Label(s) qualité: DOC (Denominazione Di Origine Controllata).

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 bouteilles		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Bouteille en verre	Carton	/
EAN 13 ou 14	8003373040507	8003373640509	/
Poids net (Kg)	/	4,50	540
Poids brut (Kg)	/	7,20	890
Dimensions L x l x h (mm)	/	230 x 160 x 300	1200 x 800 x 1800
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	720	24	5	120

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