

SCHEDA TECNICA

MONTEPULCIANO ABRUZZO D.O.C. LT. 0,25

Codice articolo	MONB2	
Descrizione articolo	MONTEPULCIANO ABRUZZO D.O.C.	
Linea	LA CACCIATORA	
Tipo confezione	CARTONE	
Bottiglia	BORODLESE LT. 0,25	
Tappo	VITE	
Quantità per cartone	12 BORDOLESI DA LT. 0,25	
Numero cartoni per strato	19	
Numero strati per pallet	8	
Cartoni per pallet	152	
Dimensione bombonella	Base 5,9 – Altezza 18,4 – Profondità 5,9	
Dimensione cartone	Base 23,6 – Altezza 19 – Profondità 17,9	
Altezza massima pallet	CM 166 (compreso pallet circa 15 cm)	
Peso Lordo bottiglia	KG. 0,42	
Peso Lordo cartone	KG. 5,04	
Peso Lordo pallet	KG. 791,08 (incluso peso pallet di 25 kg.)	
Code Unità	8004300116524	
Code Confezione	8004300162590	
Prezzo	LISTINO IN VIGORE	
Aliquota I.V.A.	22%	
Conservazione	IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO, NON SOGGETTO A SBALZI DI TEMPERATURA (MAX 18/20° C)	
Shelf life	36 mesi	
Ingredienti	Proviene dai Vitigni di Montepulciano coltivati nella regione Abruzzo	
Gradazione Alcolica in etichetta	12,50% vol.	
Caratteristiche chimiche	GRADAZ. ALCOLICA EFFETTIVA	12,40 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA DA SVOLGERE	0,13 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA COMPLESSIVA	12,53 % Vol.
	ZUCCHERI	0,21 g/100 ml
	PH	3,47 unità
	ACIDITA' TOTALE	5,60 g/litro
	ACIDITA' VOLATILE	0,51 g/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	114 mg/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	22 mg/litro
Caratteristiche organolettiche	COLORE: Rosso intenso	
	PROFUMO: Vinoso e gradevole	
	SAPORE: Asciutto e di buon corpo	
Caratteristiche microbiologiche	PRODOTTO ESENTE DA BATTERI DATE LE TECNOLOGIE AVANZATE DI IMBOTTIGLIAMENTO	
Valori Nutrizionali ed Energetici	IN BASE ALLA GRADAZIONE ALCOLICA OGNI LITRO HA UN VALORE CALORICO DI 690 KCAL. CA	
Commenti generali	Servire alla temperatura di 18°C	
	Indicato con primi piatti saporosi, arrostiti di carne e selvaggina	