

SCHEDA TECNICA

ROSSO CUVÉE' DEL CENTENARIO LT. 0,25

Codice articolo	ROSJ2	
Descrizione articolo	ROSSO CUVÉE' DEL CENTENARIO	
Linea	LA CACCIATORA	
Tipo confezione	CARTONE	
Bottiglia	BOMBONELLA	
Tappo	VITE	
Quantità per cartone	12 BOMBONELLE DA LT. 0,25	
Numero cartoni per strato	19	
Numero strati per pallet	8	
Cartoni per pallet	152	
Dimensione bombonella	Base 6 – Altezza 16,4 – Profondità 6	
Dimensione cartone	Base 24,6 – Altezza 18,6 – Profondità 16,85	
Altezza massima pallet	CM 163,80 (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	8004300259535	
Code Confezione	8004300592588	
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	24 mesi	
Ingredienti	Prodotto con le classiche uve piemontesi	
Gradazione Alcolica in etichetta	12,00%	
Caratteristiche chimiche	GRADAZ. ALCOLICA EFFETTIVA	12,46 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA DA SVOLGERE	0,45 % Vol.
	GRADAZ. ALCOLICA COMPLESSIVA	12,01 % Vol.
	ZUCCHERI	0,74 g/100 ml
	PH	3,48 unità
	ACIDITA' TOTALE	5,50 g/litro
	ACIDITA' VOLATILE	0,48 g/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	103 mg/litro
	ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	27 mg/litro
Caratteristiche organolettiche	COLORE: Rosso di buona intensità	
	PROFUMO: Vinoso, tipico	
	SAPORE: Sapido, 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 arrostiti di carne rossa e primi piatti saporosi	