



Moscato Giallo Vinho Fino Branco Seco

Gradação Alcólica: 11,5%vol.

Conteúdo Líquido: 750ml



CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Uvas utilizadas: 100% Moscato Giallo

Ingredientes: Fermentado de uvas, conservador: INS 220

Prazo de validade: 03 anos a partir da data de envase.



CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Análise visual: Vinho límpido e apresenta coloração amarela esverdeada.

Análise olfativa: Com potencial aromático, é expresso um bouquet frutado, seguido de notas florais e nuances de mel.

Harmonização: Ideal para aperitivo, culinária Japonesa, ostras e queijos brancos.

Temperatura de serviço: 6 - 8°C



EMBALAGEM PRIMÁRIA

Vidro novo com capacidade de 750ml e tampa de cortiça.

Peso por embalagem: 1,25kg (produto + embalagem).



EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Caixa de papelão com capacidade para 06 unidades de 750ml;

Peso líquido: 240g (caixa para 750ml);

Armazenamento: Empilhamento máximo de 07 caixas; Frágil;

Evitar exposição ao sol e a chuva;



CÓDIGO DE BARRAS

Garrafa individual: 7896741683908

Caixa (c/ 06 unidades): 7896741690333

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Odair José Wurlitzer

Formação: Bacharel em Biotecnologia Industrial com ênfase em Enologia

Nº de registro no órgão de classe: 13200821 – 13ª região