



DESIGNATION COMMERCIALE		PROSECCO SPUMANTE DOC FAMIGLIA BRUT (0,75L \ 11%)				 <p>The bottle must be refrigerated. Do not let it stand at room temperature, or else, quickly drink it.</p>	
DESIGNATION LEGALE		VIN MOUSSEUX					
MARQUE		PROSECCO					
ORIGINE		IT					
NUMERO TARIF DOUANIER		22041015					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		11,00					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE			
PC	1350	g	8008863074994	287	92	92	
CARTON	8,3	Kg	8008863333565	305	186	278	
LIT		Kg		305	800	1200	
PALETTE	721	Kg		1675	800	1200	
PALETTE				510			

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, saccharose, moût de raisin concentré, antioxydant : métabisulfite de potassium
CEPAGE	Glera
MILLESIME	
VINIFICATION	Les raisins sont soigneusement sélectionnés, le moût de goutte est stocké, fermentation avec des levures à température constante soit 18° durant t 8 - 10 jours, filtré dans des cuves en acier avec ajout de saccharose et des levures sélectionnées pour une
DDM/DLC	2 ans à partir de la date de production (voir indication sur la bouteille)
CONSERVATION	A conserver à température ambiante et à l'abri du soleil. Après ouverture, conserver au frais (frigo) A consommer dans les 6 mois après ouverture.
APPELATION	PROSECCO SPUMANTE DOC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal en apéritif, combinaison parfaite avec les hors d'œuvres et des entrées délicates, magnifique avec des sushis, du poisson et des crustacés
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Jaune pâle très clair, pétilllement très typique et perlage délicat
ODEUR	Bouquet complexe et délicat avec des notes de pêche, de pomme verte et en second plan des notes d'acacia et de glycine
SAVEUR	Frais et léger en bouche avec une acidité et un corps bien équilibrés ; très belle harmonie avec un arrière-goût persistant

ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	293	Kj	70	Kcal		
GRAISSES	0			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	0
GLUCIDES	1,9			g	DONT SUCRES	1,9
FIBRES ALIMENTAIRES	0			g	PROTEINES	0
SEL	0			g		

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	6,00	\pm	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	0,99729	\pm	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	3,2	\pm	
BRIX	NC	$\pm 1 {^{\circ}}B$	SUCRES RESIDUELS	14		g/l



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is correct for verification.



The original image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path is correct for verification.