



DESIGNATION COMMERCIALE		FALANGHINA IGT BENEVENTANO KOINE (0,75L \ 12,5%)									
DESIGNATION LEGALE		Falanghina Beneventano IGT									
MARQUE		KOINE									
ORIGINE		IT									
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179									
VOLUME NET EN LITRE		0,750									
% ALCOOL		12,50									
CONDITIONNEMENT											
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE				
PC	1110	g		0	0	0					
CARTON	6,9	Kg		0	0	0	6				
LIT		Kg		0	800	1200	150				
PALETTE	873	Kg		0	800	1200	750				

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	Falanghina
MILLESIME	2018
VINIFICATION	Les raisins sélectionnés sont doucement pressés et le moût obtenu fermente entre 15 et 20 jours sous température contrôlée de 15 à 17°C en cuves inox. Le vin repose alors sur lies pendant plusieurs semaines pour acquérir volume et complexité avant la mise
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	A servir en apéritif. Accompagne des fruits de mer et du poisson, des viandes blanches, légumes et des fromages frais ou légèrement affinés
T° SERVICE	10 - 12°C
COULEUR	Couleur jaune paille avec des reflets verts
ODEUR	Bouquet frais et fruité avec des touches de citron, d'ananas et de fleurs blanches.
SAVEUR	Palais très frais grâce à une acidité puissante en équilibre avec la structure du vin

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	0	Kj	0	Kcal				
GRAISSES				g	DONT ACIDES GRAS SATURES			g
GLUCIDES				g	DONT SUCRES			g
FIBRES ALIMENTAIRES				g	PROTEINES			g
SEL				g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE		±	g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE		±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH		±	
BRIX		± 1 °B	SUCRES RESIDUELS			g/l

