



DESIGNATION COMMERCIALE		PINOT GRIGIO IGT ANGELO (0,75L \ 11,5%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find another image for this brand.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		ANGELO							
ORIGINE		IT							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042179							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		11,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1124	g	8055684027760	300	75	75			
CARTON	7,2	Kg	8053303270856	306	297	332	6		
LIT		Kg		306	800	1200	150		
PALETTE	918	Kg		1680	800	1200	750		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot Grigio
MILLESIME	2024
VINIFICATION	Fermentation pendant 10 jours à 12 - 13° C
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	PROVINCIA DI PAVIA IGT
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne parfaitement une salade légère, plats de poisson ou fromages légers
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Jaune pâle
ODEUR	Bouquet délicat et séduisant avec des arômes de poire, de pomme verte, de citron, avec notes florales d'acacia et de tilleul
SAVEUR	Sec, vif, harmonieux avec une belle acidité qui apporte fraîcheur et équilibre

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	286	Kj	68	Kcal			
GRAISSES	NA		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NA		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NA		g	PROTEINES	NA		g
SEL	NA		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

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

