
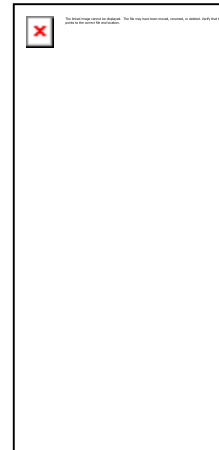




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ANGELO (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN ROUGE				
MARQUE			ANGELO				
ORIGINE			IT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042178				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1152	g	8033765181112	296	81	81	
CARTON	7,2	Kg	18033765181119	310	170	250	6
LIT		Kg		310	800	1200	126
PALETTE	767	Kg		1700	800	1200	630



**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Montepulciano
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Fermentation pendant 10 jours à 28 - 30° 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	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Accompagne parfaitement des plats de pâtes avec des sauces riches et savoureuses, des viandes rouges et des fromages assaisonnés
T° SERVICE	16 - 18
COULEUR	Robe rouge rubis profond avec des reflets pourpres
ODEUR	Arômes de fruits, rouges et noirs mûrs, tels que la cerise, la prune et la mûre. Ces notes fruitées sont complétées par des touches épicées de poivre noir
SAVEUR	Vin généreux et bien structuré avec des tanins souples et une acidité équilibrée qui lui confèrent une belle fraîcheur

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	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	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC	g/l



G.D.C.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.