



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ANGELO (0,75L \ 13%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		VIN ROUGE						
<b>MARQUE</b>		ANGELO						
<b>ORIGINE</b>		IT						
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042178						
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750						
<b>% ALCOOL</b>		13,00						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>		<b>CODE EAN</b>		<b>DIMENSION (H x l x L en mm)</b>	<b>QUANTITE</b>		
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**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Montepulciano
<b>MILLESIME</b>	2022
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation pendant 10 jours à 28 - 30° C
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Accompagne parfaitement des plats de pâtes avec des sauces riches et savoureuses, des viandes rouges et des fromages assaisonnés
<b>T° SERVICE</b>	16 - 18
<b>COULEUR</b>	Robe rouge rubis profond avec des reflets pourpres
<b>ODEUR</b>	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
<b>SAVEUR</b>	Vin généreux et bien structuré avec des tanins souples et une acidité équilibrée qui lui confèrent une belle fraîcheur

**ALLERGENES / IONISATION / OGM**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	0	Kj	0	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NA		g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA		g
<b>GLUCIDES</b>	NC		g	<b>DONT SUCRES</b>	NC		g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA		g	<b>PROTEINES</b>	NA		g
<b>SEL</b>	NA		g				

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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

