



G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			LAMBRUSCO ROUGE SIGNORE GIUSEPPE IGP (0,75L \ 8%)				<div><div><div></div></div><div></div></div>
DESIGNATION LEGALE			LAMBRUSCO DELL'EMILIA IGT ROUGE				
MARQUE			LAMBRUSCO				
ORIGINE							
NUMERO TARIF DOUANIER			22042107				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			8,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE
PC	1242	g	8052783850558	0	0	0	
CARTON	7,7	Kg	8052783853627	0	0	0	6
LIT		Kg		0	800	1200	126
PALETTE	818	Kg		0	800	1200	630

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri, Lambrusco Marani
<b>MILLESIME</b>	
<b>VINIFICATION</b>	Fermentation naturelle en cuves sous pression thermo régulées.
<b>DDM/DLC</b>	Maximum 1 an après la mise en bouteille
<b>CONSERVATION</b>	
<b>APPELATION</b>	
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Se marie bien avec des plats légers, tels que des pizzas, pâtes fraîches et desserts.
<b>T° SERVICE</b>	entre 8° et 10° C
<b>COULEUR</b>	Rouge grenat
<b>ODEUR</b>	Notes de fruits rouges.
<b>SAVEUR</b>	Vin fruité en bouche avec une note de fruits rouges, vin frais et plaisant.

**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>				g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	g
<b>GLUCIDES</b>				g	<b>DONT SUCRES</b>	g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>				g	<b>PROTEINES</b>	g
<b>SEL</b>				g		

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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

