




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CHIANTI CELSUS DOCG (0,75L \ 12,5%)				
DESIGNATION LEGALE							
MARQUE			CHIANTI CELSUS DOCG				
ORIGINE			IT				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042166				
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	1117	g	8009825001784	295	75	75	
CARTON	6,9	Kg	80123163	305	160	235	6
LIT		Kg		305	800	1200	150
PALETTE	878	Kg		1675	800	1200	750



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

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins
<b>CEPAGE</b>	Sangiovese
<b>MILLESIME</b>	2022
<b>VINIFICATION</b>	
<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>	Chianti Celmsus D.O.C.G.
<b>REMARQUES</b>	

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	S'accorde généralement avec des plats de bœuf, veau ou vaille, comme par exemple des recettes de bœuf marengo façon "osso buco" ou poulet coco.
<b>T° SERVICE</b>	16
<b>COULEUR</b>	Rouge rubis d'intensité moyenne tendant vers le grenat avec l'âge.
<b>ODEUR</b>	Arômes de fruits, vanille, cassis, bouquet intense et persistant, légers tanins
<b>SAVEUR</b>	Sec, chaud, bien équilibré avec un agréable arrière-goût

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

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

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



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.