




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			R-CHIANTI DOCG GONFALONE PAILLE (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			CHIANTI GONFALONE 12,5% 75CL				
MARQUE			CHIANTI DOCG GON				
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	1217	g	80387206	241	105	105	
CARTON	7,5	Kg	8009825000464	285	220	360	6
LIT		Kg		285	800	1200	60
PALETTE	390	Kg		1440	800	1200	300



The product is not eligible for the promotion. The fee has been automatically assessed, a notice will be sent to the customer.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins
CEPAGE	90% Sangiovese – 10% CaNCiolo Nero
MILLESIME	20222
VINIFICATION	Celsius
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	
APPELATION	CHIANTI GONFALONE D.O.C.G.
REMARQUES	

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Vin versatile qui convient tant avec les viandes blanches que les viandes rouges, les volailles, les viandes rôties, brochées ou grillées ainsi que les fromages mûrs
T° SERVICE	16°
COULEUR	Rouge rubis d'intensité moyenne, tendant vers le grenat
ODEUR	Arôme de fruits, vanille, cassis, bouquet intense et persistant, légers tanins
SAVEUR	Sec, chaud, bien équilibré avec un agréable arrière-goût

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	NC			g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC g
GLUCIDES	NC			g	DONT SUCRES	NC g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC g
SEL	NC			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		g/l



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.