



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				

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

