



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING		PROSECCO SPUMANTE DOC FAMIGLIA BRUT (0,75L \ 11%)					
WETTELIJKE NAAM		MOUSSERENDE WIJN					
MERK		PROSECCO					
OORSPRONG		IT					
DOUANETARIEFNUMMER		22041015					
NETTOVOLUME IN LITER		0,750					
% ALCOHOL		11,00					
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT	CODE EAN	MAAT (H x L x l en mm)			KWANTITEIT	
PC	1350 g	8008863074994	287	92	92		
KARTON	8,3 Kg	8008863333565	305	186	278	6	
BED			305	800	1200	102	
PALET	721 Kg		1675	800	1200	510	

PRODUCTSPECIFICATIE

INGREDIENTEN	Druiven, sacharose, geconcentreerde druivenmost, antioxidant: kaliummetabisulfiet
DRUIVENRAS	Glera
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	De druiven worden zorgvuldig geselecteerd, de vrijgekomen most wordt opgeslagen, gefermenteerd met gist bij een constante temperatuur van 18° gedurende 8 - 10 dagen, gefilterd in stalen vaten met toevoeging van sacharose en geselecteerde gisten voor een t
DDM/DLC	2 jaar vanaf de productiedatum (zie aanwijzing op de fles)
CONSERVATIE	Bewaren bij kamertemperatuur en buiten bereik van zonlicht. Na opening op een koele plaats (koelkast) bewaren. Binnen 6 maanden na opening gebruiken.
APPELLATION	PROSECCO SPUMANTE DOC
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	Ideaal als aperitief, perfecte combinatie met hors d'oeuvres en delicate voorgerechten, magnifiek bij sushi, vis en schaal- en schelpdieren
SERVEREN	8 - 10
KLEUR	Zeer licht bleekgeel, zeer typische schittering en delicate perlage
GEUR	Complex en delicaat boeket met tonen van perzik, groene appel en op de achtergrond tonen van acacia en blauweregen
SMAAK	Fris en licht in de mond met goed uitgebalanceerde zuren en body; zeer mooie harmonie met een aanhoudende afdronk

ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S

ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml

ENERGIE	293	Kj	70	Kcal			
VETTEN	0			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	0	g
KOOLHYDRATEN	1,9			g	INCLUSIEF SUIKERS	1,9	g
VOEDINGSVEZELS	0			g	EIWITTEN	0	g
ZOUT	0			g			

MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN

TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA	Cfu/g	ZUURGRAAD	6,00	± g/l
GISTEN	NA	Cfu/g	DICHTHEID	0,99729	±
SCHIMMELS	NA	Cfu/g	PH	3,2	±
BRIX	NC	± 1 °B	RESTSUIKERS	14	g/l



G.D.C.

