



Ficha Técnica de Produto

Vinho Fino Branco Seco Chardonnay Tomasi & Tomio 750 ml





1 – Identificação do Fabricante:

Nome: Indústria e Comércio Castel Nono Luigi LTDA

Endereço: Rodovia Antônio Heil, 11382 – Km 11 – Arraial dos Cunhas, Itajaí/SC – CEP: 88318-111

Telefone: (47) 98402 – 1169

E-mail: vinicoladelnono@gmail.com

CNPJ: 05933102-0001/83

2 – Características do Produto

Nome: Vinho Fino Branco Seco Chardonnay

Marca Comercial: Tomasi & Tomio

Ingredientes: Fermentado de uvas brancas *Vitis Vinífera* da variedade Chardonnay e antioxidante Metabissulfito de potássio

Código EAN: 7898721660336

NCM: 22041090

CEST: 0202400

**Características Sensoriais:**

Aspecto: Límpido/Cristalino

Cor: Dourado/Âmbar/Palha

Odor: característico de uvas brancas *Vitis Vinífera* Chardonnay (floral).

Sabor: Equilibrado entre álcool e acidez.

Obs.: Produto elaborado com uvas *Vitis Vinífera*, podendo ocorrer a formação de cristais no fundo da garrafa, o que não altera a qualidade do produto.

Prazo de Validade:

Indeterminado, se conservado ao abrigo da luz solar e em ambiente fresco, preferentemente com a garrafa na posição horizontal.

Obs.: Após aberto, conservar refrigerado e consumir no máximo em 3 dias.

Apresentação :

Fardos plásticos com seis (6) unidades (vidro) de 750ml.

Peso Bruto por fardo: 6,8Kg

Modalidade de transporte: Pallets de madeira com 165 fardos dispostos em 5 camadas com 33 fardos cada, envoltos em filme stretch.

Peso total do Pallet: 1.122Kg

Dimensões do Fardo (AxCxL): 28x22x15 cm

Dimensões do Pallet: (AxCxL): 155x110x100



Armazenagem: Manter em local seco, arejado e ao abrigo do sol.

Data de elaboração/revisão deste documento: 24 de abril de 2024;

Kleber Tomio

Gerente