



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

VINHO DE MESA TINTO SUAVE DEL NONO TOMASI 4,5 LITROS





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 de Mesa Tinto Suave

Marca Comercial: Del Nono Tomasi

Ingredientes: Vinho Tinto Seco, Açúcar, Conservador Sorbato de Potássio e Antioxidante Metabissulfito de Potássio

Código EAN:7898922047011

NCM: 22041090

CEST: 0202400



Características Sensoriais:

Aspecto: Encorpado.

Cor: Rubi/Violeta.

Odor: característico de uvas tintas americanas (frutado).

Sabor: Equilibrado entre álcool, acidez e dulçor.

Obs.: Produto elaborado com uvas americanas, 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 :

Garrações individuais de 4,6L (vidro)

Peso bruto por garrafão: 6,5Kg

Modalidade de transporte: Pallets de madeira com 144 unidades, dispostas em 4 camadas com 36 unidades cada, envoltas em filme stretch.

Peso total do pallet: 986kg

Dimensões da unidade (AxCxL): 39x17x17 cm

Dimensões do Pallet (AxCxL): 171x110x100 cm



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

Data de elaboração/revisão deste documento: 27 de junho de 2025;

Kleber Tomio

Gerente