



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DIOMEDES” – SAN SEVERO ROSSO DOC AFFINATO IN BARRIQUE – Bottiglia da 750 ml
CODICE A BARRE/BAR CODE	
INGREDIENTI INGREDIENTS	Ingredienti: Vino, solfiti. Ingredients: Wine, sulfites.
DATI CONFEZIONE UNIT INFORMATION	Bottiglia/Bottle: 750 ml Peso Netto/Net Weight: 750g.
DATI CARTONE E PALLET CASE AND PALLET INFORMATION	Pezzi per cartone/Units per case: 6 Peso lordo cartone/Gross weight of case: 8000g. circa/about N. cartoni per fila pallet/N. cases per layer on pallet: 21 N. file per pallet/N. of layers per pallet: 4 N. cartoni per pallet/N. of cases per pallet: 84
LOTTO E SCADENZA LOT AND BEST BEFORE	
REGOLE DI CONSERVAZIONE PRESERVATION RULES	Conservare in un luogo fresco e al riparo dalla luce e fonti di calore Keep in a cool dark place
VALORI NUTRIZIONALI MEDI X 100g. MEDIUM NUTRITIONAL VALUES X 100g.	VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE: PROTEINE/PROTEIN: CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: GRASSI/FAT:
INFORMAZIONI SUGLI ALLEGERNI INFORMATIN ABOUT ALLERGENS	IL PRODOTTO CONTIENE/THE PRODUCT CONTAINS: <ul style="list-style-type: none"> • Solfiti/Sulfites IL PRODOTTO E' PRIVO DI/THE PRODUCT IS FREE OF: <ul style="list-style-type: none"> • Cereali e Glutine/Cereals and Gluten • Uova/ Eggs • Latte/Milk • Pesce/Fish • Crostacei/Shellfish • Soia/Soy • Arachidi/Peanuts • Noci, nocciole, mandorle/Walnut, hazelnuts, almonds • Sedano/Celery • Senape/Mustard • Sesamo/Sesam
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	“Diomedes” – San Severo Rosso DOC Affinato in Barrique – Dagli intensi profumi di vaniglia e dal sapore morbido di caffè tostato, dal colore rosso rubino con riflessi granata, Diomedes è un vino ottenuto da sole uve Montepulciano, invecchiato per sei mesi in barrique di rovere francese a media tostatura e per quattro mesi in bottiglia. E' un ottimo abbinamento per secondi piatti dal sapore deciso come arrostiti, carni speziate e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente (18° - 20° C), versandolo in un decanter per una buona aerazione. “Diomedes” – San Severo Rosso DOC Aged in Barrique – is an intensely vanilla-scented, tasting lightly of roasted coffee, ruby red with shades of garnet, Diomedes is a wine obtained solely from Montepulciano grapes, aged for six months in smoked French oak barriques and then for four months in the bottle. It is an excellent accompaniment for main, strong-flavoured dishes such as roasts, spiced meats and mature cheeses. Best served at room temperature (18°C-20°C), decanted to allow the wine to breathe.

DONNALISA s.r.l. - Unipersonale

Via Magenta, 62 - 71016 San Severo (FG) - Italy - Tel. 0882.227640 - Fax 0882.243329

<http://www.donnalisafood.com/> - <http://www.donnalisa.it/> - E-mail: info@donnalisafood.com

n° iscr. R.E.A. 206700 - n° iscr. Reg. Impr. di Foggia 530695/1997 - Cap. Soc. € 18.900,00 i.v. - P. IVA 02269940710