



NOME PRODOTTO PRODUCT NAME	“DRIONIS” – SAN SEVERO ROSATO DOC 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: 355 Kcal – 1508 Kj PROTEINE/PROTEIN: 12,7g. CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE: 74g. GRASSI/FAT: 0,9g.
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	“Drionis” - San Severo Rosato DOC – Vino giovane color rosa cerasuolo, vivace e brillante, dal profumo leggermente vinoso e aroma di piccoli frutti rossi. Prodotto da uve della varietà Motepulciano vinificate in bianco di cui manifesta tutta la freschezza e la morbidezza. Accompagna bene tutte le pietanze e in modo particolare gli aperitivi e gli antipasti leggeri. Si consiglia di consumarlo giovane alla temperatura di 8-10° C. “Drionis” – San Severo Rosato DOC – is a young, pinkish cerasuolo rosé, lively and brilliant in character, with a slightly winy fragrance and the zest of small red berries. This wine is produced from red grapes of Montepulciano variety fermented with the grape skins removed (as the white wine), so that it shows off all the freshness and softness of the fruit from which it is pressed. A good accompaniment for all dishes, and in particular for aperitifs and light hors d’oeuvres. Best consumed while young at a temperature between 8°C-10°C.

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