

MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO
2019

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve Sangiovese in combinazione con altre tradizionali del territorio di Montefalco ammesse dal disciplinare di produzione. La giusta macerazione e l'affinamento di oltre 18 mesi gli conferiscono un colore rosso intenso e uno spiccato profumo di prugne e vaniglia. Al gusto risulta pieno e di buon corpo, asciutto e persistente. Vino ideale da tutto pasto che si abbina in modo eccellente a piatti di carne, rossa e bianca, salumi e formaggi stagionati.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - INNEHÅLLER SULFITER - SISALDAB SULFITID - TARTALMAZ SZULFITOK - SATUR SULFITI - SUDETYJE YRA SULFITAI - ZAWIERA SIARCZYNY - VSEBUJE SULFIT - INDEHOLDER SULFITTER - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT SULFITES - BEVAT SULFIETEN - OBSAHUJE SIRIČITANY - ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΘΕΙΩΔΗ - SISALTAĀ SULFITTEĪA

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ARNALDO CAPRAI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. MONTEFALCO - ITALIA

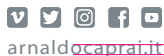
1,5l e 14,5%vol
PRODOTTO IN ITALIA

MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO
2019

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve Sangiovese in combinazione con altre tradizionali del territorio di Montefalco ammesse dal disciplinare di produzione. La giusta macerazione e l'affinamento di oltre 18 mesi gli conferiscono un colore rosso intenso e uno spiccato profumo di prugne e vaniglia. Al gusto risulta pieno e di buon corpo, asciutto e persistente. Vino ideale da tutto pasto che si abbina in modo eccellente a piatti di carne, rossa e bianca, salumi e formaggi stagionati.



CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - INNEHÅLLER SULFITER - SISALDAB SULFITID - TARTALMAZ SZULFITOK - SATUR SULFITI - SUDETYJE YRA SULFITAI - ZAWIERA SIARCZYNY - VSEBUJE SULFIT - INDEHOLDER SULFITTER - CONTIENE SULFITOS - CONTIENT SULFITES - BEVAT SULFIETEN - OBSAHUJE SIRIČITANY - ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΘΕΙΩΔΗ - SISALTAĀ SULFITTEĪA

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ARNALDO CAPRAI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. MONTEFALCO - ITALIA

1,5l e 14,5%vol
PRODOTTO IN ITALIA

4,905 mm

1,249 mm

1,517 mm

1,887 mm

1,278 mm

1,329 mm

1,317 mm

1,341 mm

6,074 mm

4,000 mm

1,243 mm

2,237 mm

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LAMINA ORO



NERO



PANTONE
201 C



PANTONE
375 C



PANTONE
3105 C



PANTONE
430 C



LAMINA
ORO



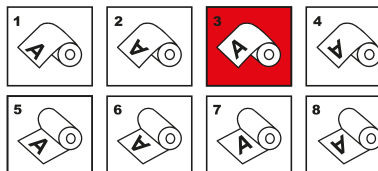
FUSTELLA

PASQUI
COATING • CONVERTING
PRINTING • COMPANY

Pasqui S.r.l.
Via C.Marx, 18
Zona Industriale Cerbara I
06012 Città di Castello (PG) - Italy
Tel. +39 075 851 701 - Fax +39 075 851 7031
www.e-pasqui.it - info@e-pasqui.com

CLIENTE: ARNALDO CAPRAI SRL
PROGETTO: "RETRO MONTEFALCO ROSSO 1,5L - 2019"
FORMATO: 80 x 70 mm
SAP: 1000012734 - MOFRO191,5
MATERIALE: CARTA ENOLOGICA MARTELE CREME
OPERATORE: Angela Chiatti
DATA: 31/01/2022
NOTE:

SVOLGIMENTO



APPLICAZIONE MANUALE

Ø INTERNO: 76 mm

Ø ESTERNO: 340 mm

ET. PER ROTOLO: 0

LA PRESENTE BOZZA DEVE ESSERE
ATTENTAMENTE LETTA E CONTROLLATA

VISTO SI STAMPI

DATA

FIRMA

La responsabilità e il controllo dei caratteri e dei contenuti di stampa è di competenza della ditta che immette sul mercato il prodotto. Si specifica che i colori con cui è realizzata la bozza, sono puramente indicativi e non c'è una totale corrispondenza tra i colori video ed i colori realmente stampati. Inoltre per quanto riguarda i colori PANTONE si faccia riferimento ad una guida per i colori Pantone. L'approvazione del documento allegato esonera PASQUI s.r.l. da qualsiasi responsabilità per errori od omissioni non segnalati dal committente già presenti in questa bozza definitiva e/o sulle prove di stampa approvate. Le comuni stampanti non riproducono fedelmente i colori, le immagine possono subire lievi modifiche dovute alle tolleranze di stampa.