

**MASSOANTICO**

**FIANO**

**SALENTO**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA




★

Da uve leggermente appassite

Vino dal colore giallo paglierino, spicca grazie ai suoi aromi di frutta e mandorle, accompagnati da note agrumate e di frutta tropicale. Al palato risulta fresco ed armonioso, con finale gradevole e duratura. Servito ad una temperatura di 10°-12° C, è ideale con crostacei crudi o cotti, salse e formaggi freschi.

Pleasant straw yellow wine with elegant aromas of fruit and almonds, citrus and tropical notes. In the mouth it is fresh and harmonic, with a long and delightful finish. Served at 10°-12° C, it is ideal with raw or cooked shellfish, light sauces and fresh cheeses.

GACC: CITA23012111300032

IMBOTTIGLIATO DA / BOTTLED BY  
CANTINE DI ORA S.P.A. - ORA - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA /  
PRODUCT OF ITALY

0,75 l e

13,5% vol





8 009620 840043

СЪДЪРЖА СУЛФИТИ - CONTIENE SULFITOS - OBSAHUJE SIŘIČTANY - INNEHÅLLER SULFITER - ENTHÄLT SULFITE - SISÄLÄB SULFITID - ПЕПІЕКІ БЕІҚАДІ - CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES - CONTIENE SOLFITI - SATUR SULFITI - SUDETYJE YRA SULFITAI - TARTALMAZ SZULFITOK - FIH SULFITI - BEVAT SULFITEN - ZAWIERA SIARCZYNY - CONȚINE SULFITOS - CONTIENE SOLFITI - OBSAHUJE SIŘIČTANY - VSEBUJE SULFIT - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA - INNEHÅLLER SULFITER

SPAZIO PER SOVRASTAMPA LOTTO 20x6 mm

<b>ordine</b> 220A1248	<b>ristampa con modifiche</b>	
<b>nome etichetta</b> ERI1766 RT Fiano MASSO ANTICO	<b>ver.</b> 01	
<b>formato fustella</b> 70 x 100 mm (R6294)	<b>cod. interno</b> b4748	
<b>materiale</b> SABLÉ BLANC		
<b>stampa</b> 2 COLORI		
P. 871 C	NERO	
		
<b>avvolgimento bobine:</b>		
	Ø ANIMA INT.	75 mm
4	Ø ESTERNO MAX	380 mm
	<b>BOBINE DA PZ.</b>	-

Visto si stampi

etigraph Italia s.r.l.

Via Manzoni, 13  
33083 Chions (PN)

T. (+39) 0434 649 180  
F. (+39) 0434 649 181

grafica@etigraphitalia.it  
www.etigraphitalia.it

ATTENZIONE: Attendiamo la Vostra conferma per poter procedere con l'avanzamento dei lavori. L'approvazione esonera la pre stampa e lo stampatore da qualsiasi responsabilità per errori od omissioni non segnalati dal committente.