



100x100 mm

TENUTA TREROSE

Il Vino Nobile della Tenuta Trerose ha un profumo intenso, avvolgente e raffinato con note di tabacco e liquirizia. Al palato, il tannino elegante è superato da note vivaci di marasca, mora e mirtillo e da un finale morbido e minerale. Il Vino Nobile Trerose è il perfetto compagno per la carne, arrostiti e formaggi saporiti di media stagionatura.
 Temperatura di servizio 16/18°C.

VINO NOBILE • >/= 3,5 mm
di MONTEPULCIANO
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA • >/= 1,8 mm
TOSCANA • >/= 3,5 mm
2019 • >/= 2,8 mm

IMBOTTIGLIATO DA
 TENUTA TREROSE SOCIETÀ AGRICOLA A R.L. • >/= 1,8 mm
 MONTEPULCIANO - ITALIA
 WWW.TENUTATREROSE.IT
 PRODOTTO IN ITALIA

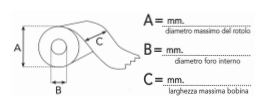
 e 750 ml 14% vol

   8 000087 262317

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - CONTIENT SULFITES
 ZAWIERA SIARCZYNY - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA - INNEHÅLLER SULFITER - FIH SULFITTI
 INDEHOLDER SULFITTER - OBSAHUJE SIŘIČITANY - BEVAT SULFIETEN • >/= 1,8 mm

60x100 mm

Vi preghiamo di indicare nel seguente schema il senso di svolgimento e le misure massime delle bobine:



ESTERNO ANTIORARIO
 5

ESTERNO ORARIO
 6

INTERNO ORARIO
 7

INTERNO ANTIORARIO
 8

STANDARD (etichette e retro in rotoli separati)
 SEQUENZIALI (etichette e retro sulla stessa bobina)

CLIENTE: BERTANI
 PRODOTTO: NOBILE TREROSE
 SUPPORTO: bobina
 CARTA: FASSON ALINEA BLANC

- COLORI:
- PANTONE 410U
 - LAMINA KURZ 425
 - NERO
 - VERDE P.375
 - ROSSO
 - CELESTE P.3105
 - VERDE P.348