



## ARANCIATA

### Bere giovane come da tradizione

La nostra Aranciata è prodotta con le Arance del Gargano IGP, Presidio Slow Food affacciato su una delle baie più incantevoli del mar Adriatico. Qui le arance maturano alla fine dell'inverno acquisendo un'eccezionale resistenza all'ossidazione dopo la raccolta: buccia sottilissima, polpa croccante e succo tendente al dolce per ottenere un prodotto unico.

Colore arancio leggermente opalescente dai toni poco intensi caratterizzati da interessanti iridescenze. Effervescenza fine e persistente.

Profumo intenso, spiccato e profondo. Decisi sentori di agrumi, fiori primaverili e di essenze erbacee.

La dolcezza si alterna in bocca con un'acidità gentile ed equilibrata, richiamando le sensazioni tipiche dell'arancia matura.

Aroma d'agrumi intenso e persistente.

Consumata in purezza è un ottimo dissetante e può essere abbinata tranquillamente a spuntini ed utilizzata per aperitivi freschi e leggeri. Ottima anche trasformata in sorbetto con l'aggiunta di foglie di melissa e scorza d'arancio.

Da servire in bicchiere di vetro basso e capiente, senza aggiunta di ghiaccio e con una fetta d'arancia.

Temperatura: 5/8 °C

## ARANCIATA

### Drink young like tradition

Our Aranciata is produced with Gargano IGP Slow Food Presidium oranges that come from one of the most beautiful bays on the Adriatic sea. Here the oranges mature at the end of winter acquiring an excellent resistance to oxidation after harvest: thin peel, firm pulp and sweet juice make for a unique product.

The color is a slightly opaque orange of moderate tones characterized with interesting iridescence. A fine and persistent effervescence with an intense, strong, deep and decisive scent of citrus, Spring flowers and herbaceous essence. The sweetness alternates in your mouth with a gentle and balanced acidity, reminding you of the typical sensations of ripe oranges, an intense and persistent citrus aroma.

Drunk on its own it is an excellent thirst-quencher and goes well with snacks or used in light and fresh aperitifs.

Excellent also when transformed into sorbet with an added leaf of Melissa and orange zest.

To be served in a glass tumbler, with a slice of orange and no ice.

Temperature: 5/8 °C



## LA NOSTRA ARANCIATA

QUELLA VERA CON  
"ARANCIA DEL GARGANO IGP"



Capacità	Bottle contents	27,5 cl - 9.3 Fl Oz	75 cl - 25.4 Fl Oz
Tipologia	Type	La Nostra Aranciata	La Nostra Aranciata
Tipo bottiglia	Bottle type	Vetro a perdere - Clear glass	Vetro a perdere - Clear glass
Tappo	Cap Type	Vite - Screw	Vite - Screw
Indicazione data di Scadenza	Location Exp. Date	Tappo/Cartone - Cap/Box	Tappo/Cartone - Cap/Box
Shelf Life (giorni/days)		730 giorni/days	730 giorni/days
Imballo	Package type	Film	Cartone con maniglia Box with handle
Tipologia Pallet	Pallet type	EPAL (1200x800 mm)	EPAL (1200x800 mm)
Bottiglie per confezione	Bottles per pack	24 (4x6 cluster)	6
Confezioni per pallet	Packs per pallet	32 (sovrapponibile/stackable)	84
Bottiglie per pallet	Bottles per pallet	792 (198 cluster)	504
Strati	Number of layers	3x2	4
Confezioni per strato	Packages per layer	11	21
Peso bottiglia	Bottle weight	0,513 Kg (+/- 2%) - 2,1 Kg cluster (+/- 2%)	1,3 Kg (+/- 2%)
Peso confezione	Package weight	12,0 Kg (+/- 2%)	7,9 Kg (+/- 2%)
Peso totale pallet	Total weight pallet	837 Kg (+/- 2%)	693 Kg (+/- 2%)
Altezza bottiglia	Bottle height	215 mm	310 mm
Dimensioni cartone	Box dimensions	350x230x220h mm	165x245x310h mm
Altezza pallet	Pallet height	770 mm x 2	1450 mm

I dati sono indicativi e possono cambiare senza preavviso. These data are indicative and they could change without advance notice.



Dal 1940 prodotti d'eccellenza italiani



Acque Minerali S.r.l. Via delle Terme, 62 Fraz. Lurisia Terme - 12088 Roccaforte M.vi - CN - Italia  
tel. +39 0174 583000 - fax +39 0174 583003 - www.lurisia.it - info@lurisia.it