

ARANCIATA ROSSA

Buona da far impallidire le altre

Con un colore ed un gusto unici, merito delle tre migliori varietà di "Arancia Rossa di Sicilia IGP": Moro, Tarocco e Sanguinello. Tre agrumi speciali, cresciuti in una terra buona. La piana di Catania è davvero un luogo straordinario, la presenza dell'Etna e del Mar Ionio conferiscono eccezionale fertilità al terreno, e creano condizioni climatiche uniche. Ecco perché sono diverse da tutte le altre arance, in equilibrio tra dolce e agro, dal caratteristico colore rosso.

Il colore vibrante, accentuato da calde sfumature rosse, preannuncia un profumo complesso ed accattivante, dominato da intense note di arancio appena spremuto.

Elegante e rotonda, sprigiona al palato la succosità delle arance rosse di Sicilia, dando vita ad un finissimo profilo agrumato che si allunga in un finale di straordinaria fragranza.

L'effervescenza ne esalta la dolcezza ed accentua la sottile nota acidula equilibrandola.

Servire in un bicchiere tumbler basso, senza ghiaccio e guarnire a piacere. Si consiglia l'abbinamento con dessert e gelati.

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

Temperatura di servizio: 5/8 °C

ARANCIATA ROSSA

Good enough to make the others turn

It owes its unique colour and taste to the three best varieties of "Red Orange of Sicily PGI": Moro, Tarocco and Sanguinello. Three special citrus fruits, grown in good soil. The plain of Catania is a truly exceptional place, with the presence of Mount Etna and the Ionian Sea making the soil very fertile and creating unique weather conditions. This sets them apart from all other oranges, a balance between sweet and sour, with a characteristic red colour.

The vibrant colour, accentuated by warm red nuances, heralds a complex and captivating aroma, dominated by intense notes of freshly squeezed orange.

Elegant and rounded, it releases the juiciness of Sicilian red oranges on the palate, offering a very fine citrusy profile that lengthens into an extraordinary fragrant finale.

The effervescence enhances its sweetness and accentuates the delicate acidulous note, giving it balance.

Serve in a short tumbler, with no ice and garnished to taste. Excellent for pairing with desserts and ice creams.

Serving temperature: 5/8 °C




LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

DAL 1940 PRODOTTI D'ECCELLENZA ITALIANI



LA NOSTRA ARANCIATA ROSSA

QUELLA CON IL SUCCO
DELL'ARANCIATA ROSSA DI SICILIA IGP



Capacità	Bottle contents	27,5 cl - 9.3 fl oz
Tipologia	Type	La Nostra Aranciata Rossa
Tipo bottiglia	Bottle type	Vetro a perdere - Clear glass
Tappo	Cap Type	Vite - Screw
Indicazione data di Scadenza	Location Exp. Date	Tappo/Cartone - Cap/Box
Shelf Life (giorni/days)		730 giorni/days
Imballo	Package type	Film
Tipologia Pallet	Pallet type	EPAL (1200x800 mm)
Bottiglie per confezione	Bottles per pack	24 (4x6 cluster)
Confezioni per pallet	Packs per pallet	33 (sovrapponibile/stackable)
Bottiglie per pallet	Bottles per pallet	792 (198 cluster)
Strati	Number of layers	3x2
Confezioni per strato	Packages per layer	11
Peso bottiglia	Bottle weight	0,513 Kg (+/- 2%) - 2,1 Kg cluster (+/- 2%)
Peso confezione	Package weight	12,0 Kg (+/- 2%)
Peso totale pallet	Total weight pallet	837 Kg (+/- 2%)
Altezza bottiglia	Bottle height	215 mm
Dimensioni cartone	Box dimensions	770 mm x 2
Altezza pallet	Pallet height	770 mm x 2

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


LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

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