

Ginger Lemon spritz

NON-ALCOHOLIC SPRITZ

NON-ALCOHOLIC
SEMI-SPARKLING

VIN À PORTER®



Sweet



0% vol + 35 g/L RS



Blend of white
grapes, natural
flavours



750 ml

WINEMAKING

Inspired by the Mediterranean scent of lemon and the energy of ginger, the Spritz Ginger Lemon celebrates freshness and vitality. This semi-sparkling, alcohol-free version, suitable for everyone it's obtained from a blend of dealcoholized white wines, CO₂, grape must, water, sugar and natural aromas.

Inspirato dalla fragranza mediterranea del limone e dall'energia dello zenzero, il Spritz Ginger Lemon celebra freschezza e vitalità. Questo cocktail frizzante, nella sua versione analcolica, è perfetto per tutti. È ottenuto da una base di blend di vini dealcolati a bacca bianca, mosto d'uva, acqua, CO₂, zucchero e aromi naturali.

PACKAGING INFORMATION

• Capacity	750 ml
• Packaging	Collio bottle BVS
• Weight of bottle	600 g
• Closure	Stelvin green aluminium longcap
• Carton	6 bottles / each
• Weight of full carton	8,5 kg
• Pallet dimensions	cm 80x120
• Weight of full pallet	705 kg
• Pallet composition	480 Bottles (5 Layers X 16 Cartons/Layers = 80 Cartons)

COLOUR AND AROMA

The colour is cloudy white with a vibrant touch of green. This tasty and refreshing Spritz, with its natural aromas, perfectly combines the fresh and citrusy taste of lemon juice, with the stinging notes of ginger.

Il colore è bianco nebbia con un vivace tocco di verde. Questo gustoso e rinfrescante Spritz, con i suoi aromi naturali, combina perfettamente il fresco e agrumato sapore del succo di limone, con le pungenti note dello zenzero.

PALATE AND FOOD PAIRING

A fresh explosion of lemon on the palate with peppery notes of ginger. Ready to drink, with appetizers or light meal. Serve it cold in a glass with some ice, garnish it with a slice of lime and cucumber. The ideal serving temperature is 10°C.

Una fresca esplosione al palato di limone con note pepate di zenzero. Pronto da bere, con antipasti o pasti leggeri. Servitelo freddo in un bicchiere con del ghiaccio, guarnitelo con una fetta di lime e cetriolo. La temperatura di servizio ideale è di 10°C.