

CHINOTTO

Una carica di energia tutta slow

L'aroma unico del nostro Chinotto nasce sulla riviera ligure di ponente dove, fin dal 1500, si coltivano piante di chinotto. A Savona, oggi, esiste il Presidio Slow Food a tutela del prezioso agrume che conferisce alla nostra bibita il tipico gusto ambrato capace di sprigionare profumi intensi e succosi.

Colore limpido e trasparente dalle intense e vivaci tonalità caramellate dell'ambra afgana. Profumo intenso d'agrumi e di spezie. L'anidride carbonica esalta la finezza e l'armonia di un bouquet particolarmente complesso: agrumi, erbe, spezie e caramello amaro. Al palato si rivela vellutato e morbido con corpo nobile ed armonioso, senza eccesso di dolcezza.

Consumato in purezza è un ottimo dissetante particolarmente indicato come aperitivo per accompagnare stuzzichini salati o a tutto pasto nella degustazione di piatti ricchi. Eccellente come ingrediente di cocktails in cui sia basilare una decisa nota esotica. Da servire in bicchiere di vetro basso e capiente, senza aggiunta di ghiaccio o limone.

Temperatura: 5/8 °C

CHINOTTO

An Energy charge all "Slow"

The unique aroma of our Chinotto comes from the west side of the Liguria Riviera where, since 1500, Chinotto trees have grown. At Savona today, there is the Slow Food Presidium to protect the precious citrus fruits that give our drink the typical amber taste that gives off an intense scent.

An intense and vivid color with tones of caramelized Afghan amber. A scent of citrus and spices. The carbon dioxide emphasizes the delicacy and harmony of a particularly complex bouquet: citrus, herbs, spices and bitter caramel. The taste is velvety and soft with a noble and harmonious body, without excessive sweetness.

Drunk on its own it is an excellent thirst-quencher particularly suitable as an aperitif to accompany savory appetizers or with a meal of rich tasting dishes. Excellent as an ingredient in cocktails in which a bold exotic taste is desired. To be served in a glass tumbler, with no added ice or lemon.

Temperature: 5/8 °C



IL NOSTRO CHINOTTO

QUELLO VERO DEL PRESIDIO DEL CHINOTTO DI SAVONA



| Capacità | Bottle contents | 27,5 cl - 9.3 Fl Oz | 75 cl - 25.4 Fl Oz |
|------------------------------|---------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| Tipologia | Type | Il Nostro Chinotto | Il Nostro Chinotto |
| 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 | 66 | 84 |
| Bottiglie per pallet | Bottles per pallet | 1584 (396 cluster) | 504 |
| Strati | Number of layers | 6 | 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 | 812 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 | 1340 mm | 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