



EVADI

LA QUALITÀ CHE NON HA BISOGNO DEL VETRO

✉ info@evadi.wine

🌐 www.evadi.wine



SPRITZ 0.0

Profilo organolettico / Organoleptic Profile

Versione analcolica che mantiene l'identità del classico Spritz: agrumi, leggere note amaricanti e una bollicina fresca.

In sintesi:

- **Corpo:** *leggero*
- **Acidità:** *vivace*
- **Complessità:** *equilibrata*

Alcohol-free expression of Spritz, preserving its signature citrus and gentle bitterness, supported by fresh effervescence.

Summary:

- **Body:** *light*
- **Acidity:** *lively*
- **Complexity:** *balanced*

Analisi sensoriale / Sensory Analysis

Colore arancio chiaro. Naso agrumato. Al palato è fresco e pulito, con una chiusura amaricante che restituisce autenticità al sorso. Pensato per brindisi consapevoli senza rinunciare al gusto.

Light orange color. Citrus-led nose. Fresh and clean on the palate, finishing with gentle bitterness that delivers authenticity. Designed for mindful, alcohol-free moments.

Caratteristiche della lattina / Can Features

Caratteristica / Feature	Valore / Value
Volume / Volume	250 ml
Gradazione Alcolica / ABV	0.0 vol
Codice EAN / EAN Code	8056039560314

Ingredienti / Ingredients

Ingredienti: Acqua, Zucchero, aromi, Aroma chinina cloridrato. Acidificato con acido citrico, acido malico e acido tartarico. Colorato con E110 e E129. Contiene chinina cloridrato. **Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.**

Ingredients: Water, Sugar, Flavouring, Quinine hydrochloride. Acidified with citric acid, malic acid and tartaric acid. Coloured with E110 and E129. Contains quinine hydrochloride. **May adversely affect activity and attention in children.**

Valori nutrizionali / Nutrition Facts (per 100 ml)

Valore / Value	Quantità / Quantity
Valore energetico kj / Calories kj	177
Energie kcal / Energy kcal	42
Grasso totale g / Total fat g	0,0
di cui Acidi Grassi Saturi g / Saturated Fat acids g	0,0
Carboidrati g / Total carbohydrate g	10,5
di cui zuccheri g / of which sugars g	10,5
Proteine g / Protein g	0,0
Sale g / Sodium g	0,00

Conservazione e servizio / Storage and Serving

Temperatura di servizio

Servire ben fresco, tra **4 °C e 6 °C**, per valorizzare al meglio la freschezza aromatica, la componente agrumata e la fine effervescenza.

Abbinamenti consigliati

Ideali come aperitivo, si accompagnano perfettamente a finger food, olive, patatine artigianali, focaccia, pizzette, formaggi freschi e preparazioni leggere a base di verdure o pesce. Ottimi anche con piatti semplici della cucina mediterranea e momenti informali di convivialità.

Serve well chilled, between **4 °C and 6 °C**, to fully express aromatic freshness, citrus notes and fine effervescence.

Recommended pairings

Perfect as an aperitif, they pair beautifully with finger food, olives, artisanal crisps, focaccia, mini pizzas, fresh cheeses, and light dishes based on vegetables or fish.

Also well suited to simple Mediterranean cuisine and relaxed social occasions.