

SERENA WINES 1881

# CABERNET 12



VIGNE VERDI

CABERNET 12

**DESCRIZIONE** Vino rosso tranquillo

**Description** Red still wine

**Beschreibung** Stiller Rotwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Cabernet

**Grape variety** Cabernet

**Rebsorte(n)** Cabernet

**ZONA DI PROVENIENZA** Italia

**Area of origin** Italy

**Anbauregion** Italien



# CABERNET 12



VIGNE VERDI

COD.17V070041

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico

Odore: vinoso intenso, mediamente erbaceo

Sapore: asciutto, giustamente acido e tannico

### Sensory characteristics

Colour: intense ruby red

Nose: intense vinous, herbaceous on average

Taste: dry, evenly acid and with well-embedded tannins

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: intensiv weinig, leicht grasig

Geschmack: trocken, angenehm säure- und tanninhaltig

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da secondi piatti, arrosti

### Serving suggestions

Second courses, roasts

### Kombination

Zu Hauptgerichten, Braten

## CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 12% vol

Residuo zuccherino: 13 - 16 g/l

### Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 12% vol

Sugar residue: 13 - 16 g/l

### Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12% vol

Restzuckergehalt: 13 - 16 g/l

## TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Temperatura: 14/16°C

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

### Tapping techniques for drums

Working pressure: 0,3 bar

Temperature: 14/16°C

Flow: to be adjusted according to the container in which the wine is tapped (jug, flute, etc.)

Cleaning: to be washed with specific Soda-based products each 4/5 drums, or periodically each 20/25 days

Suggested gas: Nitrogen

### Hinweise zum Anstich eines Weinfasses

Betriebsdruck: 0,3 bar

Temperatur: 14/16°C

Durchfluss: je nach Durchflussgeschwindigkeit mit einem Kompensator zu regulieren

Reinigung: mit Reinigungsmittel auf Basis von Natronlauge nach je 4- 5 ausgesenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

# CABERNET 12



VIGNE VERDI

COD.17V070041

## INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE

-n°1 g di alcol: 7 Kcal

-n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal

-n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

### Nutritional facts

-n°1 g of alcohol : 7 Kcal

-n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal

-n°1 g of sugar residue: 4 Kcal

### Informationen zum Nährwert

-n°1 g Alkohol: 7 Kcal

-n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol:  
600 Kcal

-n°1 g Restzucker: 4 Kcal

## DESTINAZIONE D'USO



Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce  
di soggetti a rischio.

Contiene solfiti

### Intended use

The product is not intended for children nor for other subjects  
at risk.

Contains sulphites

### Verwendungsbestimmung

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und  
Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet.

Enthält Sulfite.

