

SERENA WINES 1881

RABOSO ROSATO VENETO I.G.T. FRIZZANTE “RABOSELLO®”



VIGNE VERDI



RABOSO ROSATO VENETO I.G.T. FRIZZANTE “RABOSELLO®”

DESCRIZIONE Vino rosato frizzante naturale

Description Natural sparkling rosé wine

Beschreibung Natürlicher Rosé Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO Raboso

Grape variety Raboso

Rebsorte(n) Raboso

ZONA DI PROVENIENZA Veneto

Area of origin Veneto (Italy)

Anbauregion Veneto (Italien)



RABOSO ROSATO VENETO

I.G.T. FRIZZANTE

“RABOSELLO®”



VIGNE VERDI

COD. 340060041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante con riflessi violacei

Odore: intenso, corposo

Sapore: sapido, fruttato

Sensory characteristics

Colour: bright rosé with purplish tinges

Nose: intense, full-bodied

Taste: sapid, fruity

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: leuchtend Roséfarben mit violetten Nuancen

Geruch: fruchtig, intensiv

Geschmack: würzig, fruchtig

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da antipasto

Serving suggestions

Appetizer wine

Kombination

zu Vorspeisen

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol

Residuo zuccherino: 24 - 26 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol

Sugar residue: 24 - 26 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% vol

Restzuckergehalt: 24 - 26 g/l

TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 2,8 bar

Temperatura: 7/8°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: 2,8 bar

Temperature: 7/8°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: 2,8 bar

Temperatur: 7/8°C

Durchfluss: je nach Durchflussgeschwindigkeit mit einem Kompensator zu regulieren

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

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

RABOSO ROSATO VENETO

I.G.T. FRIZZANTE

“RABOSELLO®”



VIGNE VERDI

COD. 340060041

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.

