

SERENA WINES 1881

SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T.



VIGNE VERDI



SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T.

DESCRIZIONE Vino bianco tranquillo

Description White still wine

Beschreibung Stiller Weißwein

VITIGNO IMPIEGATO Sauvignon

Grape variety Sauvignon

Rebsorte(n) Sauvignon

ZONA DI PROVENIENZA Veneto, Friuli Venezia Giulia,

Trentino Alto Adige

Area of origin Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige (Italy)

Anbauregion Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige (Italien)



SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T



VIGNE VERDI

COD.92T060041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo brillante con riflessi verdognoli

Odore: gradevole e fruttato

Sapore: pieno, di corpo, armonico

Sensory characteristics

Colour: bright yellow with greenish tinges

Nose: pleasant and fruity

Taste: round, full-bodied, harmonious

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: angenehm und fruchtig

Geschmack: voll, körperreich, harmonisch

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto

Serving suggestions

 Mealttime wine

Kombination

 Tafelwein

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 12% vol

Residuo zuccherino: 8 - 12 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 12% vol

Sugar residue: 8 - 12 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12% vol

Restzuckergehalt: 8 - 12 g/l

TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Temperatura: 9/11°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: 9/11°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: 9/11°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

SAUVIGNON TREVENEZIE I.G.T



VIGNE VERDI

COD.92T060041

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.

