

SERENA WINES 1881

BIANCO FRIZZANTE "PIÙ-FIZZ"



VIGNE VERDI



BIANCO FRIZZANTE "PIÙ FIZZ"

DESCRIZIONE Vino bianco frizzante naturale

Description Natural fizzy white wine

Beschreibung Natürlicher weißer Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO blend di uve bianche

Grape variety blend of white grapes

Rebsorte(n) Cuvée aus Weissweintrauben

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien

ATTACCO "A-type"

Coupler "A-type"

Flachfitting "A-type"



BIANCO FRIZZANTE “PIÙ-FIZZ”



VIGNE VERDI

COD 450000064

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore: vinoso, caratteristico e fruttato

Sapore: secco, rotondo

Sensory characteristics

Colour: straw yellow with greenish tinges

Nose: vinous, typical and fruity

Taste: dry, rounded

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: weinig, charakteristisch und fruchtig

Geschmack: trocken, rund

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto o antipasto

Serving suggestions

Appetizer or mealtime wine

Kombination

Tafelwein oder zu Vorspeisen

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol

Residuo zuccherino: 9 - 13 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol

Sugar residue: 9 - 13 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% vol

Restzuckergehalt: 9 - 13 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 ausgesenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

BIANCO FRIZZANTE "PIÙ-FIZZ"



VIGNE VERDI

COD 450000064

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.

