

SERENA WINES 1881

CABERNET



VIGNE VERDI



CABERNET

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

ATTACCO "A-type"

Coupler "A-type"

Flachfitting "A-type"



CABERNET



VIGNE VERDI

COD 17V000064

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico

Odore: Vegetale, fruttato con note speziate

Sapore: moderatamente alcolico e di buona personalità

Sensory characteristics

Colour: intense ruby red

Nose: herbaceous, fruity with spices notes

Taste: slightly alcoholic with a good personality

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: dunkles rubinrot

Geruch: fruchtig, mit würzigen Noten, grasig

Geschmack: leicht alkoholisch mit einem schönen Körper

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



VIGNE VERDI

COD 17V000064

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.

