

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)

**ATTACCO** "A-type"

**Coupler** "A-type"

**Flachfitting** "A-type"



# RABOSO ROSATO VENETO

## I.G.T. FRIZZANTE

### “RABOSELLO”®



VIGNE VERDI

COD 340000064

### 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 340000064

### 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.

