

SERENA WINES 1881

# VINO BIANCO



VIGNE VERDI



VINO BIANCO

**DESCRIZIONE** Vino bianco tranquillo

**Description** White still wine

**Beschreibung** Stiller Weißwein

**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"



# VINO BIANCO



VIGNE VERDI

COD 010030064

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino  
Odore: vinoso gradevole  
Sapore: asciutto, fresco, armonico

### Sensory characteristics

Colour: straw yellow  
Nose: pleasantly vinous  
Taste: dry, fresh, harmonious

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelb  
Geruch: angenehm wenig  
Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto

### Serving suggestions

Mealtime wine

### Kombination

Tafelwein

## CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol  
Residuo zuccherino: 8 - 12 g/l

### Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,5% vol  
Sugar residue: 8 - 12 g/l

### Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% 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 Kom-  
pensator 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

# VINO BIANCO



VIGNE VERDI

COD 010030064

## 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.

