

SERENA WINES 1881

# PINOT GRIGIO I.G.T.



VIGNE VERDI



PINOT GRIGIO I.G.T.

**DESCRIZIONE** Vino bianco tranquillo

**Description** White still wine

**Beschreibung** Stiller Weißwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Pinot Grigio

**Grape variety** Pinot Grigio

**Rebsorte(n)** Pinot Grigio

**ZONA DI PROVENIENZA** Provincia di Pavia

**Area of origin** Province of Pavia (Italy)

**Anbauregion** Provinz von Pavia (Italien)



# PINOT GRIGIO I.G.T.



VIGNE VERDI

COD. 10PV60041

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo con rilessi ambrati  
Odore: vinoso, fine, caratteristico  
Sapore: fresco, morbido, armonico

### Sensory characteristics

Colour: amber yellow  
Nose: delicate, elegant, typical  
Taste: fresh, dry, harmonious

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen  
Geruch: delikat, fein, charakteristisch  
Geschmack: frisch, trocken, harmonisch

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto e piatti di pesce

### Serving suggestions

Mealtime wine and sea food dishes

### Kombination

Tafelwein, sehr gut zu Fischgerichten

## CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 12% vol  
Residuo zuccherino: 2-4 g/l

### Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 12% vol  
Sugar residue: 2-4 g/l

### Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12% vol  
Restzuckergehalt: 2-4 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 ausgesenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

# PINOT GRIGIO I.G.T.



VIGNE VERDI

COD. 10PV60041

## 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.

