

SERENA WINES 1881

GARGANEGA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.



VIGNE VERDI



GARGANEGA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

DESCRIZIONE Vino bianco frizzante naturale

Description Natural sparkling white wine

Beschreibung Natürlicher weißer Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO Garganega

Grape variety Garganega

Rebsorte(n) Garganega

ZONA DI PROVENIENZA Veneto, Trentino Alto Adige

Area of origin Veneto, Trentino Alto Adige (Italy)

Anbauregion Veneto, Trentino Alto Adige (Italien)



GARGANEGA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.



VIGNE VERDI

COD. 62T060041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal perlage tenue.

Odore: il profumo è elegante e delicato, ricorda la fragranza della crosta di pane e la freschezza della mela verde.

Sapore: al palato è asciutto, sapido e di buona freschezza.

Sensory characteristics

Colour: straw yellow colour with green reflections and a light perlage.

Nose: an elegant and delicate scent, which evokes the smell of crispy bread and fresh green apples.

Taste: dry, savory and fresh on the palate.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Lichtreflexen und feiner Perlage.

Geruch: Eleganter und zarter Geruch, der an den Duft von Brotkruste und frischem grünen Apfel erinnert.

Geschmack: Am Gaumen trocken, schmackhaft und frisch.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti magri e verdure al vapore.

Serving suggestions

Excellent as aperitif, to accompany light appetizers and steamed vegetables.

Kombination

Ausgezeichnet als Aperitif, mit feinen Vorspeisen und gedämpftem Gemüse.

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: 7/9°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: 7/9°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: 7/9°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

GARGANEGA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.



VIGNE VERDI

COD. 62T060041

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.

