

SERENA WINES 1881

BIANCO 051



VIGNE VERDI



BIANCO 051

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 Weissweitrauben

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien



BIANCO 051



VIGNE VERDI

COD. 015160041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato.

Odore: al naso spicca la nota minerale accompagnata da frutta gialla, e frutta appassita.

Sapore: opportunamente sapido e di buon corpo.

Sensory characteristics

Colour: bright straw-yellow.

Nose: on the nose, the mineral note stands out together with yellow fruit and withered fruit.

Taste: it has a good alcohol content and is full bodied and savory.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Helle, goldgelbe Farbe mit kupferfarbenen Lichtreflexen.

Geruch: Auf der Nase sticht die mineralische Note hervor, begleitet von gelben Früchten und verwelkten Früchten.

Geschmack: Vollmundig und schmackhaft

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Adatto ad accompagnare aperitivi leggermente salati

Serving suggestions

Suited to accompany lightly savory aperitifs

Kombination

Gut passend zu leicht salzigen Aperitifs

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol

Residuo zuccherino: 48 - 52 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,5% vol

Sugar residue: 48 - 52 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% vol

Restzuckergehalt: 48 - 52 g/l

TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Temperatura: 12/14°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: 12/14°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: 12/14°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

BIANCO 051



VIGNE VERDI

COD. 015160041

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.

