

SERENA WINES 1881

VERDUZZO VENETO I.G.T.

SERENA



VERDUZZO VENETO I.G.T.

DESCRIZIONE Vino bianco tranquillo

Description Still white wine

Beschreibung Stiller Weißwein

VITIGNO IMPIEGATO Verduzzo

Grape variety Verduzzo

Rebsorte(n) Verduzzo

ZONA DI PROVENIENZA Veneto

Area of origin Veneto (Italy)

Anbauregion Veneto (Italien)



VERDUZZO VENETO I.G.T.

SERENA

COD. 050030041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino bianco della tradizione veneta dal colore giallo paglierino con riflessi citrini, dal profumo fresco e delicato, al palato sapido, armonico e persistente.

Sensory characteristics

White wine from Veneto's tradition, the colour is straw-yellow with citrine hints, the fragrance is fresh and delicate while the flavour is tasty, harmonious and persistent.

Organoleptische Eigenschaften

Ein Weisswein von typisch-venezianischer Tradition. Farbe: Strohgelb mit citrinfarbenen. Reflexen, mit einem frischen und delikaten Duft, am Gaumen würzig, harmonisch und anhaltend.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna egregiamente primi piatti, minestre, carni bianche e formaggi freschi.

Serving suggestions

Perfect with "first courses, soups, white meat and fresh cheese.

Kombination

Passat vorzüglich zu Hauptgerichte, Suppen, Geflügel und jungem Käse.

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: 2,8 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: 2,8 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: 2,8 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 ausgeschenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

VERDUZZO VENETO I.G.T.

SERENA

COD. 050030041

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.

