

SERENA WINES 1881

# CHARDONNAY FRIZZANTE



VIGNE VERDI



CHARDONNAY FRIZZANTE

**DESCRIZIONE** Vino bianco frizzante naturale

**Description** Natural sparkling white wine

**Beschreibung** Natürlicher weißer Perlwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Chardonnay

**Grape variety** Chardonnay

**Rebsorte(n)** Chardonnay

**ZONA DI PROVENIENZA** Italia

**Area of origin** Italy

**Anbauregion** Italien



# CHARDONNAY FRIZZANTE



VIGNE VERDI

COD. 44V060041

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Odore: fruttato, delicato

Sapore: armonico, sapido, delicato

### Sensory characteristics

Colour: straw yellow with greenish tinges

Nose: fruity, delicate

Taste: harmonious, sapid, delicate

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: fruchtig, delikat

Geschmack: harmonisch, würzig, delikat

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pesce ed antipasti in genere

### Serving suggestions

Fish-based courses and appetizer wine

### Kombination

Zu Fisch und zu Vorspeisen

## CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11% vol

Residuo zuccherino: 14 - 16 g/l

### Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11% vol

Sugar residue: 14 - 16 g/l

### Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11% vol

Restzuckergehalt: 14 - 16 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, lute, etc.)

Cleaning: to be washed with speciic 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: Mischgas

SERENA WINES 1881

# CHARDONNAY FRIZZANTE



VIGNE VERDI

COD. 44V060041

## 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.

