

SERENA WINES 1881

MERLOT

SERENA



MERLOT

DESCRIZIONE Vino rosso tranquillo

Description Red still wine

Beschreibung Stiller Rotwein

VITIGNO IMPIEGATO Merlot

Grape variety Merlot

Rebsorte(n) Merlot

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien



MERLOT

SERENA

COD. 16V030041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino

Odore: vinoso intenso

Sapore: morbido, armonico, di corpo pieno

Sensory characteristics

Colour: ruby red

Nose: intense vinous

Taste: velvety, harmonious, full-bodied

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: rubinrot

Geruch: intensiv weinig

Geschmack: weich, harmonisch, vollmundig

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto

Serving suggestions

Mealtime wine

Kombination

Tafelwein

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol

Residuo zuccherino: 9-12 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,5% vol

Sugar residue: 9-12 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% vol

Restzuckergehalt: 9-12 g/l

TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Temperatura: 14/16°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: 14/16°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: 14/16°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

MERLOT

SERENA

COD. 16V030041

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.

