

SERENA WINES 1881

ROSATO “SERENELLO®”

SERENA



ROSATO “SERENELLO®”

DESCRIZIONE Vino rosato tranquillo

Description Rosé still wine

Beschreibung Stiller Rosé

VITIGNO IMPIEGATO

selezione di uve rosse vinificate in rosato

Grape variety vinification in rosé from selection of red grapes

Rebsorte(n) Ausgewählte Rotweintrrauben als Rosé gekellert

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien



ROSATO “SERENELLO®”

SERENA

COD. 220030041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato con sfumature violacee

Odore: vinoso gradevole

Sapore: asciutto, fresco, armonico

Sensory characteristics

Colour: rosé with purplish tinges

Nose: pleasantly vinous

Taste: dry, fresh, harmonious

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: roséfarben mit violetten Nuancen

Geruch: angenehm wenig

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto

Serving suggestions

Mealtime wine

Kombination

Tafelwein

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol

Residuo zuccherino: 8-12 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol

Sugar residue: 8-12 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% vol

Restzuckergehalt: 8-12 g/l

TECNICHE DI SPILLATURA PER IL PRODOTTO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 0,3 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: 0,3 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: 0,3 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 ausgesenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

ROSATO “SERENELLO®”

SERENA

COD. 220030041

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.

