

SERENA WINES 1881

GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

SERENA



GLERA I.G.T. FRIZZANTE

DESCRIZIONE Vino bianco frizzante naturale

Description Natural sparkling white wine

Beschreibung Natürlicher weißer Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO Glera

Grape variety Glera

Rebsorte(n) Glera

ZONA DI PROVENIENZA

Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige

Area of origin Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige (Italy)

Anbauregion Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige (Italien)



GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

SERENA

COD. 40GT00041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' un vino dal colore giallo paglierino brillante con qualche riflesso verdognolo, il profumo è gradevole, fruttato di buona intensità. Il gusto è fresco ed al palato risulta gradevole ed armonico.

Sensory characteristics

The wine pours a bright straw yellow colour, with some greenish hints; the nose is pleasant and fruity, with good intensity. It has a fresh flavour, and to the palate the wine is pleasant and harmonious.

Organoleptische Eigenschaften

Von leuchtend strohgelber Farbe mit einigen grünlichen Reflexen, angenehm duftend, fruchtig von guter Intensität. Der Geschmack ist frisch und am Gaumen angenehm und harmonisch.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.

Serving suggestions

An ideal aperitif wine, it also goes well with appetizers, white meats and fish.

Kombination

Geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen, Geluegel und Fisch.

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol

Residuo zuccherino: 14 - 16 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol

Sugar residue: 14 - 16 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% 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, 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: 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: Stickstoff

SERENA WINES 1881

GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

SERENA

COD. 40GT00041

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.

