

SERENA WINES 1881

VERDUZZO VENETO FRIZZANTE I.G.T.

SERENA



VERDUZZO VENETO FRIZZANTE I.G.T.

DESCRIZIONE Vino bianco frizzante naturale

Description Natural sparkling white wine

Beschreibung Natürlicher weißer Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO Verduzzo

Grape variety Verduzzo

Rebsorte(n) Verduzzo

ZONA DI PROVENIENZA Veneto

Area of origin Veneto (Italy)

Anbauregion Veneto (Italien)



VERDUZZO VENETO FRIZZANTE I.G.T.

SERENA

COD. 420010041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal perlage tenue. il profumo è elegante e delicato, ricorda la fragranza della crosta di pane e la freschezza della mela verde. Al palato è asciutto, sapido e di buona freschezza.

Sensory characteristics

Straw-yellow coloured wine with greenish reflections and soft perlage. The scent is elegant and delicate, it reminds of the fragrance of bread crust and the freshness of green apple. On the palate it is dry, sapid and fresh.

Organoleptische Eigenschaften

Strohgelber Wein mit grünlichen Reflexen und weicher Perlage. Der Duft ist elegant und zart und erinnert an den Duft von Brotkruste und die Frische grünen Apfels. Am Gaumen ist er trocken, vollmundig und von guter Frische.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti magri e verdure al vapore.

Serving suggestions

Excellent as an aperitif, it accompanies light appetizers and steamed vegetables.

Kombination

GHervorragend als Aperitif und als Begleitung zu mageren Vorspeisen und gedünstetem Gemüse.

CARATTERISTICHE CHIMICO/ FISICHE

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol
Residuo zuccherino: 9 - 13 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol
Sugar residue: 9 - 13 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% vol
Restzuckergehalt: 9 - 13 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

VERDUZZO VENETO FRIZZANTE I.G.T.

SERENA

COD. 420010041

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.

