

SERENA WINES 1881

BIANCO “PIÙ-FIZZ®”

SERENA



BIANCO “PIÙ-FIZZ®”

DESCRIZIONE Vino bianco frizzante naturale

Description Natural sparkling white wine

Beschreibung Natürlicher weißer Perlwein

VITIGNO IMPIEGATO blend di uve bianche

Grape variety blend of white grapes

Rebsorte(n) Cuvée aus Weissweintruben

ZONA DI PROVENIENZA Italia

Area of origin Italy

Anbauregion Italien



SERENA WINES 1881

BIANCO “PIÙ-FIZZ®”

SERENA

COD. 450000041

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore: vinoso, caratteristico e fruttato
Sapore: secco, rotondo
Vinificato secondo il metodo Charmat.

Sensory characteristics

Colour: straw yellow with greenish tinges
Nose: vinous, typical and fruity
Taste: dry, rounded
Vinified according to the Charmat method.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Geruch: weinig, charakteristisch und fruchtig
Geschmack: trocken, rund
Nach der charmat methode hergestellt.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino da pasto o antipasto.

Serving suggestions

Appetizer or table wine.

Kombination

Tafelwein oder zu Vorspeisen

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: 7/8°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: 7/8°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: 7/8°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

BIANCO “PIÙ-FIZZ®”

SERENA

COD. 450000041

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.

