

SERENA WINES 1881

# BIANCO “VEN-FRIZZ”

# SERENA



BIANCO “VEN-FRIZZ”

**DESCRIZIONE** Vino bianco frizzante naturale

**Description** Natural sparkling white wine

**Beschreibung** Natürlicher weißer Perlwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Blend di uve bianche del Veneto

**Grape variety** Blend of Veneto's white grapes

**Rebsorte(n)** Cuvée aus Weissweintruben von Veneto

**ZONA DI PROVENIENZA** Veneto

**Area of origin** Veneto

**Anbauregion** Veneto



# BIANCO “VEN-FRIZZ”

# SERENA

COD. 454210041

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Odore: il perlage è fine e leggero, dall'olfatto pulito e di buona intensità.

Sapore: di media struttura, fresco, con una vena leggermente abboccata.

### Sensory characteristics

Colour: pale straw yellow with greenish reflections.

Nose: bubbles are fine and light, clean and intense at smell.

Taste: Good structure, fresh and a little sweet.

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Der Wein ist blass, strohgelb und mit gruenlichen Reflexen.

Geruch: Die Perlage ist fein und leicht, der Geruch sauber und intensive.

Geschmack: Von guter Struktur, Frisch und mit leichtem Biss.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo.

### Serving suggestions

Excellent as aperitif.

### Kombination

Ausgezeichnet als Aperitif.

## 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

# BIANCO “VEN-FRIZZ”

# SERENA

COD. 454210041

## 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.

