

SERENA WINES 1881

PINOT GRIGIO DOC FRIULI

SERENA



PINOT GRIGIO DOC FRIULI

DESCRIZIONE Vino bianco tranquillo

Description White still wine

Beschreibung Stiller Weißwein

VITIGNO IMPIEGATO Pinot Grigio

Grape variety Pinot Grigio

Rebsorte(n) Pinot Grigio

ZONA DI PROVENIENZA Friuli Venezia Giulia

Area of origin Friuli Venezia Giulia (Italy)

Anbauregion Friuli Venezia Giulia (Italien)



PINOT GRIGIO DOC FRIULI

SERENA

COD. 46DF41841

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha colore giallo paglierino intenso talora con leggere sfumature ramate. Al naso spicca la nota minerale accompagnata da frutta gialla, pesca, melone e fragola nel finale. Presenta una buona alcolicità, è opportunamente sapido e di buon corpo.

Sensory characteristics

Straw yellow with light copper shades. At the smell you can smell the mineral note together with yellow fruits like peach, melon, and strawberry. Good alcoholic strength, sapid and full bodied.

Organoleptische Eigenschaften

Es hat eine strohgelbe Farbe mit leichten Obertönen manchmal copperplated. Die Nase ist die mineralische Note, begleitet von gelben Früchten, Pfirsich, Melone und Erdbeere im Finale. Stellt einen guten Alkoholgehalt, entsprechend WÜRZIG und vollmundig.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È vino ideale per pranzi importanti, si accompagna bene ad antipasti, primi piatti di verdure in particolare risotti, carni bianche e pesce in generale.

Serving suggestions

Perfect for important occasions it pairs well with appetizers, vegetable main courses, especially with risotto, white meat and fish.

Kombination

Es ist ideal für wichtige Lunchpakete, Wein, geht es im Allgemeinen gut mit Vorspeisen, ersten Gängen mit Gemüse, vor allem, Risotto, Fisch und helles Fleisch.

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE

Titolo alcol effettivo: 12% vol

Residuo zuccherino: 2-4 g/l

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 12% vol

Sugar residue: 2-4 g/l

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 12% vol

Restzuckergehalt: 2-4 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 ausgeschenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

PINOT GRIGIO DOC FRIULI

SERENA

COD. 46DF41841

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.

