

SERENA WINES 1881

# GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.



VIGNE VERDI



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.



VIGNE VERDI

COD. 40GT60041

## 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.



VIGNE VERDI

COD. 40GT60041

## 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.

