

SERENA WINES 1881

# GARGANEGA GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

# SERENA



GARGANEGA GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

**DESCRIZIONE** Vino bianco frizzante naturale

**Description** Natural sparkling white wine

**Beschreibung** Natürlicher weißer Perlwein

**VITIGNO IMPIEGATO** Garganega, Glera

**Grape variety** Garganega, Glera

**Rebsorte(n)** Garganega, 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)



# GARGANEGA GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

# SERENA

COD. 62GT10041

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal perlage tenue.

Odore: il profumo è elegante e delicato, ricorda la fragranza della crosta di pane e la freschezza della mela verde.

Sapore: al palato è asciutto, sapido e di buona freschezza.

### Sensory characteristics

Colour: straw yellow colour with green reflections and a light perlage.

Nose: an elegant and delicate scent, which evokes the smell of crispy bread and fresh green apples.

Taste: dry, savory and fresh on the palate.

### Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Strohgelbe Farbe mit grünlichen Lichtreflexen und feiner Perlage.

Geruch: Eleganter und zarter Geruch, der an den Duft von Brotkruste und frischem grünen Apfel erinnert.

Geschmack: Am Gaumen trocken, schmackhaft und frisch.

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

### Serving suggestions

Excellent as aperitif, to accompany light appetizers and steamed vegetables.

### Kombination

Ausgezeichnet als Aperitif, mit feinen Vorspeisen und gedämpftem Gemüse.

## 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 ausgesenkten Fässern bzw. alle 20 - 25 Tage

Empfohlenes Gas: Stickstoff

SERENA WINES 1881

# GARGANEGA GLERA FRIZZANTE TREVENEZIE I.G.T.

# SERENA

COD. 62GT10041

## 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.

