

# Pinot Bianco Veneto I.G.T.

**Prodotto:** Pinot Bianco Veneto I.G.T.

**Product:** Wine Pinot Bianco Veneto I.G.T.

**Produkt:** Wein Pinot Bianco Veneto I.G.T.

**Descrizione:** Vino bianco tranquillo

**Description:** White still wine

**Beschreibung:** Stiller Weißwein

**Vitigno impiegato:** Pinot Bianco

**Grape variety:** Pinot Bianco

**Rebsorte(n):** Pinot Bianco

**Zona di provenienza:** Veneto

**Area of origin:** Veneto

**Anbauregion:** Veneto

---

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino scarico

**Odore:** delicato, fine, caratteristico

**Sapore:** fresco, morbido, armonico

## Sensory characteristics

**Colour:** pale straw yellow

**Nose:** delicate, elegant, typical

**Taste:** fresh, velvety, harmonious

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** blass strohgelb

**Geruch:** delikat, fein, charakteristisch

**Geschmack:** frisch, weich, harmonisch

---

## Abbinamenti consigliati:

Vino da pasto

## Serving suggestions:

Mealtime wine

## Kombination:

Tafelwein



# Pinot Bianco Veneto I.G.T.

## Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11,3% vol  
Acidità tot. min.: 5,7 g/l  
Residuo zuccherino: 10 g/l  
An. Solforosa (SO<sub>2</sub>) max: 180 mg/l  
Estratto secco: 20 g/l  
Pressione manometrica: <1 bar

## Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,3% vol  
Min. total acidity: 5,7 g/l  
Sugar residue: 10 g/l  
Max. Sulphurous Dioxide (SO<sub>2</sub>): 180 mg/l  
Dry extract: 20 g/l  
Gauge pressure: <1 bar

## Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,3% vol  
Mindestsäuregehalt: 5,7 g/l  
Restzuckergehalt: 10 g/l  
Max. Schwefeldioxidgehalt (SO<sub>2</sub>): 180 mg/l  
Trockenextrakt: 20 g/l  
Manometrischer Druck: <1 bar

## Tecniche di spillatura per il prodotto in fusto

Pressione d'esercizio: 0,3 bar  
Temperatura: 7/8°C  
Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flut, 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: 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: 0,3 bar  
Temperatur: 7/8°C  
Durchfluss: je nach Durchflussgeschwindigkeit mit einem Kompensator zu regulieren  
Reinigung: Reinigung durch Beachtung der Bestimmungen des jeweiligen Vertriebsgebietes  
Empfohlenes Gas: Mischgas  
24 Fässer pro Palette

## 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

## Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Fusti Inox da 25 l  
24 fusti per pallet

## Packaging type and commercialisation

25 l stainless-steel drums  
24 drums in each pallet

## Verpackung und Transporteinheiten

Fässer aus Edelstahl (Inox) zu je 25 l  
24 Fässer pro Palette

## 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 Sulfit.