

Raboso Rosato Veneto I.G.T. Frizzante

Prodotto: Raboso Rosato Veneto I.G.T.

Product: Raboso Rosato Veneto I.G.T.

Produkt: Raboso Rosato Veneto I.G.T.

Descrizione: Vino rosato frizzante naturale

Description: Natural sparkling rosé wine

Beschreibung: Natürlicher Rosé Perlwein

Vitigno impiegato: Raboso

Grape variety: Raboso

Rebsorte(n): Raboso

Zona di provenienza: Veneto

Area of origin: Veneto

Anbauregion: Veneto

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosato brillante con riflessi violacei

Odore: vinoso intenso

Sapore: sapido, fruttato

Sensory characteristics

Colour: bright rosé with purplish tinges **Nose:** intense vinous

Taste: sapid, fruity

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: leuchtend roséfarben mit violetten Nuancen

Geruch: intensiv weinig

Geschmack: würzig, fruchtig

Abbinamenti consigliati:

Vino da antipasto

Serving suggestions:

Appetizer wine

Kombination:

Vorspeisen wein



Raboso Rosato Veneto I.G.T. Frizzante

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 10,5% vol
Acidità tot. min.: 5,8 g/l
Residuo zuccherino: 25 g/l
An. Solforosa (SO₂) max: 110 mg/l
Estratto secco: 20 g/l
Pressione manometrica: 2,5 bar

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 10,5% vol
Min. total acidity: 5,8 g/l
Sugar residue: 25 g/l
Max. Sulphurous Dioxide (SO₂): 110 mg/l
Dry extract: 20 g/l
Gauge pressure: 2,5 bar

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 10,5% vol
Mindestsäuregehalt: 5,8 g/l Restzuckergehalt: 25 g/l
Max. Schwefeldioxidgehalt (SO₂): 110 mg/l
Trockenextrakt: 20 g/l
Manometrischer Druck: 2,5 bar

Tecniche di spillatura per il prodotto in fusto

Pressione d'esercizio: 2,8 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: 2,8 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: 2,8 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.