



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

"DELIZIOSO" BIJELO BISER VINO

BIJELO BISER VINO.



∞ ◆ **KLASIFIKACIJA:** _____

Bijelo biser vino.

∞ ◆ **SORTE GROŽĐA:** _____

Sorte bijelog grožđa odobrene i/ili preporučene u Italiji (uglavnom Glera, Pinot, Chardonnay i Garganega).

∞ ◆ **TLA:** _____

Pretežno brdovit ili predplaninski teren, čak i ravan, dobro dreniran i umjerene plodnosti.

∞ ◆ **ALKOHOL:** _____

10,5% vol

∞ ◆ **REGIJA PODRIJETLA:** _____

Italija.

∞ ◆ **NAČIN PROIZVODNJE:** _____

Grožđe ubrano u srednje kasnoj zrelosti podvrgava se mekom prešanju, bez maceracije pokožice. Mošt fermentira polagano na 16–18 °C s odabranim kvascima. Druga fermentacija odvija se u autoklavu po Martinotti-Charmat metodi.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:** _____

Blijedo slamnato žute boje, s finom i postojanom perlažom. Intenzivna aroma cvijeća, voćna, postojana i ugodna. Slatkast, harmoničan, okrugao i pjenušav okus, s ugodnim okusom jabuke. Okruglo i ugodno izbalansirano.

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:** _____

Puni se u boce sterilnom tehnikom mikrofiltracije na niskoj temperaturi (blizu 0 °C) i u izobaričnom okruženju, kako bi se očuvala pjena. S tlakom u odnosu na ugljični dioksid između 2 i 2,5 bara.

∞ ◆ **PREPORUKA UZ JELA:** _____

Svjež i mirisan, idealan je kao aperitiv i vino za samostalno uživanje. Prati lagana jela od tjestenine i rižota i riblja jela. Servirati na 8–10 °C.

∞ ◆ **LOGISTIČKI PODACI:** _____

Paleta Parolvini 0,75 - 105 karton (5 slojeva po 21 karton svaki) - Jedinica po paleti: 630 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. +39 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com