



*Parol Vini S.r.l.*

TEHNIČKI LIST

## "PAROLVINO" 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:** \_\_\_\_\_

11% 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-Charvat metodi.

∞ ◆ **SENZORSKA ANALIZA:** \_\_\_\_\_

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

∞ ◆ **PUNJENJE U BOCE:** \_\_\_\_\_

Puni se u bode tehnikom sterilne mikrofiltracije na niskoj temperaturi (blizu 0 °C) i u izobaričnom okruženju kako bi se očuvala pjena. S tlakom u odnosu na ugljikov dioksid između 1 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](mailto:info@parolvini.com) • Website: [www.parolvini.com](http://www.parolvini.com)