



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

CRNO BISER VINO "RABOROSSO"

CRNO BISER VINO.



∞ ◆ KLASIFIKACIJA:

Crno biser vino.

∞ ◆ SORTE GROŽĐA:

Crvene sorte grožđa odobrene i/ili preporučene u Italiji.

∞ ◆ TLA:

Dolazi iz raznih tipova terena: uglavnom ravničarskih, ali i pretbrdovitih i brežuljkastih.

∞ ◆ ALKOHOL:

10% vol

∞ ◆ REGIJA PODRIJETLA:

Italija.

∞ ◆ NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe bez peteljki delikatno se preša i vinificira s kožicom na kontroliranoj temperaturi, uz redovito prepumpavanje. Dio mošta čuva se slatkim na hladnom i spaja s baznim vinom prije fermentacije u autoklavu po Martinotti-Charmat metodi.

∞ ◆ SENZORSKA ANALIZA:

Prekrasne je intenzivno crvene boje, s ljubičastim odsjajima. Pjena je živahna, miris je izrazito vinski. Miris je voćni, intenzivan, s notama ljubičice i bobičastog voća. Okus je pun i svjež, izrazito sladak, pikantan i harmoničan.

∞ ◆ PUNJENJE U BOCE:

Sustav punjenja je niskotemperaturan (oko 0 °C), u okruženju pod tlakom i tehnikom sterilne mikrofiltracije.

∞ ◆ PREPORUKA UZ JELA:

Mlado i svježe vino, poželjno u prvih 12 mjeseci. U ovoj slatkoj viziji možete uživati i kao meditacijsko ili uz vino, ali i uz šunke i crveno meso. Posluhuje se na temperaturi od 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