



Parol Vini S.r.l.

ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА

КРАСНОЕ ПОЛУИГРИСТОЕ ВИНО "RABOROSSO"

КРАСНОЕ ПОЛУИГРИСТОЕ ВИНО.



КЛАССИФИКАЦИЯ:

Красное полуигристое вино.

СОРТА ВИНОГРАДА:

Сорта красного винограда, разрешенные и/или рекомендованные в Италии.

ПОЧВЫ:

Происходит из различных типов местности: преимущественно равнинной, но также предхолмистой и холмистой.

КРЕПОСТЬ:

10% vol

РЕГИОН ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Италия.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград, очищенный от гребней, деликатно прессуется и винифицируется с кожурой при контролируемой температуре и регулярной перекачке. Часть сусла выдерживают на холоде и соединяют с базовым вином перед ферментацией в автоклаве по методу Мартинотти-Шармат.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ:

Имеет красивый насыщенный красный цвет с фиолетовыми отблесками. Пена живая, запах отчетливо винный. Аромат фруктовый, интенсивный, с оттенками фиалки и ягод. Вкус полный и свежий, явно сладкий, пикантный и гармоничный.

РОЗЛИВ:

Система розлива работает при низкой температуре (около 0 °C), в среде под давлением и с использованием стерильной техники микрофльтрации.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ:

Молодое и свежее вино, желательно употреблять в первые 12 месяцев. Этим сладким видением можно наслаждаться как в качестве медитации или вина, так и с ветчиной и красным мясом. Подавать при температуре 8–10°C.

ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Паллет Parolvin 0,75 - 105 коробке (5 слоёв по 21 коробке каждый) - Единиц на паллете: 630 - Размеры: 120 x 80 x 180 cm - Общий вес: 819 kg

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

Tel. +39 0424 89022

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