

# Vino Bianco

---

## Prodotto:

Vino bianco da tavola

## Descrizione

Vino bianco tranquillo

**Vitigno impiegato:** blend di uve bianche

**Zona di provenienza:** Italia

---

## Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino

Odore: vinoso gradevole

Sapore: asciutto, fresco, armonico



---

**Abbinamenti consigliati:** Vino da pasto

# Vino Bianco

---

## Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11,5 % vol

Residuo zuccherino: 8 - 12 g/l

## Tecniche di spillatura per il prodotto in fusto

Pressione d'esercizio: 0,3 bar

Temperatura: 7/8°C

Flusso: da regolare in funzione del recipiente nel quale si spina il vino (caraffa, flute, ecc.)

Pulizia: lavaggio con prodotti specifici a base di Soda ogni 4-5 fusti, oppure ogni 20-25 giorni

Gas consigliato: Azoto

---

## 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

---

## Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Fusti Inox da 25 l

---

## Destinazione d'uso

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio. Contiene solfiti

