

Technische Daten	
Name des Produktes	Pinot Nero Spumante Brut
Anbaugebiet	Venetien und Friaul
Rebsorte	Pinot Nero
Erziehungsform	Sylvoz
Vinifizierung	Handlese, Weiche Pressung und Reinigung des Mostes durch kalte statische Deckantierung, versektung in Stahltanks von kleiner Kapazität durch ausgewählte Hefen, verfeinerung auf Weinhefe für ca. 8 bis 10 Monaten, Abfüllung und Ruhe in der Flasche für einige Wochen im klimatisierten Lager.
Format	0,75 l
code	SV41BR750 KS06 L.C.12_CHA
Alkoholgehalt	12% vol.
Organoleptische Eigenschaften	Reich an cremigen Schaum. Die feine Perlage mündet in einer Krone, welche das Ergebnis kleiner natürlicher Kohlensäure ist Die leichte goldfarbene Tönung lässt die lange Charmat-Methode auf der Feinhefe am Ende des Sektverfahrens ahnen Vielschichtig, vom klassischen Krustenbrot über reife Frucht zu einer angenehmen Frische, Der Pinot Noir hebt alle seine komplexen Aromen rote Beeren- Früchte hervor, und zeigt sich mit vollem Körper und anhaltenden Geschmack.
Serviertvorschlag	Aperitiv; es ist ein Sekt ideal für alle Vorspeisen und Gemüsegerichte, Rohfisch
Servieren	7-9 C°
Lot Nummer	
Servierungshinweise bei geschlossener Flasche	An einem kühlen, trockenen Ort, fern von Licht- und Wärmequellen, lagern.
Servierungshinweise bei offener Flasche	Im Kühlschrank lagern und innerhalb von 2 Tagen verbrauchen.



<u>Technische Daten</u>		
Name des Produktes	Pinot Nero Spumante Brut	
Ph		3,10 - 3,25
Gesamte Säure	g/l	5,40 - 5,70
Flüchtiger Säuregehalt	g/l	0,15 - 0,25
Gesamt Schwefeldioxid	mg/l	125 - 145
Freises Schwefeldioxid	mg/l	25 - 40
Zucker (Glucose- Fructose)	g/l	6 - 7
Gesamttrockenmasse	g/l	17 - 18
Druck	bar	4,50 - 5,50
Nichtvorhandensein von GMO	GVO frei laut EU Richtlinie 1829/2003/1830/2003	

<u>Allergene</u>				
	<u>Hinzugefügt</u>		<u>Mögliche</u>	
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		nein		nein
Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse		nein		nein
Fisch und Fischereierzeugnisse.		nein		nein
Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse		nein		nein
Eier und Eierzeugnisse		nein		nein
Soja und Sojaerzeugnisse		nein		nein
Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		nein		nein
Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse		nein		nein
Sellerie und Nebenerzeugnisse		nein		nein
Senf und Nebenerzeugnisse		nein		nein
Sesamfrüchte und Nebenerzeugnisse		nein		nein
Schwefeldioxid und Schwefel	ja		ja	
Lupin und Nebenerzeugnisse		nein		nein
Weichtiere und Nebenerzeugnisse		nein		nein



Technisches Blatt

<u>Verpackungseigenschaften</u>	
Name des Produktes	Pinot Nero Spumante Brut
<u>Anzahl Proflasche</u>	
Flasche	Sp. Plavis
Inhalt Menge	0,75 L
Brutto Gewicht Proflasche	1,50 kg
Netto Gewicht	750 g
Flaschengröße	27,96 x 9,42 cm
Ean code Flasche	8005068002623
Verschuß	Cork
Kork Gewicht	9,00 g
Gabbiette Gewicht	5,20 g
Etikette Gewicht	1,35 g
Kapsel Gewicht	2,60 g
<u>Verkaufseinheit</u>	
Beschreibung	6 Flasche
Maße (H x L x B) in cm	29,5 x 19,5 x 31 cm
Brutto Gewicht	347 g
Netto Gewicht	9,60 kg
EAN code	8005068002678
<u>Palette</u>	
Maße (H x L x B) in cm	120 x 80 x 170 cm
Kartoneinheit pro Large	16
Lagen pro Palette	5
Kartoneinheit pro Palette	80
Flaschen pro Palette	480
Palette Gewicht	768 kg