

VINO RABOSETT® ROSA FRIZZANTE

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

	100ml
Energia	300 kJ
	72 kcal
Carboidrati	4,0 g
di cui zuccheri	3,4 g
Contiene quantità trascurabili di grassi, di cui grassi saturi, proteine, sale	

ELENCO INGREDIENTI

Uva, Mosto di uve concentrato, **SOLFITI**, acido L-ascorbico, gomma arabica, carbossimetilcellulosa, acido fumarico.

INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

RACCOLTA MATERIALI DIFFERENZIATI

FUSTO ACCIAIO

SIGILLO PS6 PLASTICA ■

FUSTO POLYKEG

SIGILLO PP5 PLASTICA ■
VALVOLA Altro7 PLASTICA ■
MANIGLIA PP5 PLASTICA ■
TUBO PP5 PLASTICA ■
BOTTIGLIA PET1 PLASTICA ■
ETICHETTA PP5 PLASTICA ■
BASE PP5 PLASTICA ■

Verificare le disposizioni del proprio Comune

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

DESCRIZIONE: Rabosett, vino rosso frizzante

VITIGNO: Rosso da tavola

ZONA DI PROVENIENZA: Italia

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:

Gradazione alcolica: 10,5% vol

Acidità tot.: 5,80 g/l

An. Solforosa (SO₂) tot.: 120-140 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosato con riflessi violacei

Odore: fruttato, vinoso

Sapore: amabile, morbido, fruttato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche, abbinabile anche a pasticceria in genere

TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:

- Fusti Inox da 30 l / 12/24 fusti per pallet

- Fusti Polykeg da 20 l / 15/30 fusti per pallet

INDICAZIONI PER LA SPILLATURA DI VINI IN FUSTO:

Pressione d'esercizio: 2,5/3 bar

Temperatura: 5/7°C

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

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

Gas consigliato: Azoto / Anidride Carbonica

DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.



A) FUSTO ACCIAIO

lt 30

B) FUSTO POLYKEG

lt 20

® è un marchio registrato REVINI

Scheda n°13/rev.10
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/
CONTROLLO
Responsabile
di produzione
prodotto