# RABOSETT®
# VINO FRIZZANTE

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI

| | 100ml |
|---|---|
| Energia | 311 kJ |
| | 74 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, poliaspartato di potassio, acido lattico.

## INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

**RACCOLTA MATERIALI DIFFERENZIATI**

**FUSTO ACCIAIO**

SIGILLO **PS6** PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio Comune

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA

**DESCRIZIONE:** Rabosett vino rosso frizzante

**VITIGNO:** Rosso da tavola

**ZONA DI PROVENIENZA:** Veneto

**CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE:**
**Gradazione alcolica:** 11% vol
**Acidità tot.:** 5.80 g/l
**An. Solforosa ($SO_2$) tot.:** 120 mg/l

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**
**Colore:** rosso rubino
**Odore:** fruttato
**Sapore:** amabile, morbido avvolgente che ricorda la ciliegia

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi teneri, abbinabile anche alla pasticceria in genere

**TIPO DI IMBALLO E MODALITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE:**
Fusti Inox 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**

**A)** FUSTO ACCIAIO **lt 20**

RE VI NI AZIENDA VINICOLA

® è un marchio registrato REVINI

Scheda n°01/rev.10
30/04/2025

PER APPROVAZIONE/ CONTROLLO
*Responsabile di produzione prodotto*