

RIVA D'ORO



PINOT GRIGIO BLUSH DOC – MATAZIN



Rebsorte: Pinot Grigio 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 5,0

Säuregehalt g/l: 5,6

Region: Venetien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet von Venezia

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nachdem die Trauben gemahlen sind, werden Saft und Schalen in Kühlbehältern eingemaischt. Die dunkelroten Schalen bleiben für mehrere Stunden im Most. Es erfolgt hierbei eine leichte Farbextraktion

Ausbau: Inahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 18000kg

Farbe: Helles Rosa

Bouquet: Aromen nach Tropenfrüchten

Geschmack: Harmonisch, mit erfrischendem und lebendigem Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Fisch, Reis- und Nudelgerichten.

Serviertemperatur 6-8°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121

RIVA D'ORO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V09013A
GTIN-13 Flasche	8017868001959
GTIN-13 Karton	8017868003274
Verschluss	Korken
Flasche/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121