



SELVA VOLPINA

CHARDONNAY ITALIA – SELVA VOLPINA

Rebsorte: Chardonnay 100%
Alk. Vol. %: 12
Jahrgang: 2025
Restzucker g/l: 5,5
Säuregehalt g/l: 5,9
Anbaugebiet: Rebflächen in Mittelitalien
Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfte Pressung und Kaltmazeration bei kontrollierter Temperatur von 18°C
Ertrag pro Hektar: 16000kg
Farbe: Helles Strohgelb
Bouquet: Ätherisch und leicht fruchtig
Geschmack: Angenehm trocken, weich und rund

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Vorspeisen und Fischgerichten jeglicher Art.
Serviertemperatur 8-10°C





SELVA VOLPINA

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V10009A
GTIN-13 Flasche	8017868003526
GTIN-13 Karton	8017868002659
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V10010B
GTIN-13 Flasche	8017868002628
GTIN-13 Karton	8017868004615
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	790

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