



SELVA VOLPINA



SANGIOVESE UMBRIA – SELVA VOLPINA

Rebsorte: Sangiovese 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,0

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Bastia Umbra (Perugia)

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Klassische Maischegärung von 10 Tagen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25°C

Ausbau: 8-12 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 16000kg

Farbe: Hell leuchtendes Rubinrot

Bouquet: Elegant, ätherisch mit Nuancen von bitteren Mandeln

Geschmack: Angenehm trocken, harmonisch mit einem langen anhaltenden Finale

SPEISEEMPFEHLUNG

Sehr gut zu Nudelngerichten mit Fleischsauce, Huhn und dunklem Fleisch, frischem und reifem Käse.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



SELVA VOLPINA



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V10005A
GTIN-13 Flasche	8017868002581
GTIN-13 Karton	8017868002635
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 16.09.2024