



SELVA VOLPINA



CHARDONNAY ITALIA – SELVA VOLPINA

Vitigno: Chardonnay 100%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 5,5

Acidità tot. g/l: 5,9

Zona di produzione: Vigneti situati in Centro Italia

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Leggera pressione e fermentazione a freddo a temperatura controllata di 18°C

Resa per ettaro: 16000kg

Colore: Giallo paglierino brillante

Bouquet: Etereo e leggermente fruttato

Sapore: Piacevolmente secco, morbido e avvolgente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad aperitivi, con antipasti e tutti i tipi di frutti di mare.

Temperatura di servizio 8-10 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



SELVA VOLPINA

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V10009A
GTIN-13 bottiglia	8017868003526
GTIN-13 cartone	8017868002659
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,2
Kg/pallet	925

Formato da 1500ml:

Codice articolo	V10010B
GTIN-13 bottiglia	8017868002628
GTIN-13 cartone	8017868004615
Tipo chiusura	vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,4
Kg/pallet	790

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121