



SELVA VOLPINA



MERLOT UMBRIA – SELVA VOLTINA

Vitigno: Merlot 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,1

Acidità tot. g/l: 5,3

Zona di produzione: Vigneti situati in centro Italia

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 6 mesi in serbatoi di acciaio

Colore: Rosso intenso e brillante

Bouquet: Fruttato e persistente con note di fiori selvatici

Sapore: Ben bilanciato, armonioso e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con pasta, carne alla griglia e formaggio.

Temperatura di servizio 18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



SELVA VOLPINA



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V10001A
GTIN-13 bottiglia	8017868003502
GTIN-13 cartone	8017868002666
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	V10002A
GTIN-13 bottiglia	8017868002598
GTIN-13 cartone	8017868004592
Tipo chiusura	vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,4
Kg/pallet	790

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121