

RIVA D'ORO



BARDOLINO DOCG – MAZAROL

Rebsorte: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 5,1

Säuregehalt g/l: 5,2

Region: Venetien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Bardolino

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfte Pressung der Trauben, dann Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur inahltanks.

Ausbau: In ahl tanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 13000kg

Farbe: Helles glänzendes Rot

Bouquet: Angenehmes frisches Bouquet nach Schattenmorellen und Kirschen

Geschmack: Weich, leicht und beständig

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Nudelgerichten und hellen Fleischsorten.

Serviertemperatur 16-18°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.	V09001A
GTIN-13 Flasche	8017868000693
GTIN-13 Karton	8017868004240
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V09002B
GTIN-13 Flasche	8017868002437
GTIN-13 Karton	8017868004493
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	760

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026