

RIVA D'ORO



VALPOLICELLA DOCG – SALVANEL



Rebsorte: Corvina, Rondinella

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 4,9

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Venetien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet von Valpolicella

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

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

Ausbau: In Stahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtnoten nach roten Beeren

Geschmack: Elegant und trocken

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Geflügel und dunklen Fleischgerichten.

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.	V09004A
GTIN-13 Flasche	8017868000662
GTIN-13 Karton	8017868004257
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.	V09003B
GTIN-13 Flasche	8017868002444
GTIN-13 Karton	8017868004509
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