



SELVA VOLPINA



CABERNET SAUVIGNON UMBRIA – SELVA VOLPINA

Rebsorte: Cabernet Sauvignon 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,5

Säuregehalt g/l: 5,5

Anbaugebiet: Rebflächen in Mittelitalien

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben für 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 25°C.

Ausbau: 4 Monate Stahltanks

Farbe: Intensives und glänzendes Rot

Bouquet: Fruchtig, mit Noten von Gewürzen und frischer Paprika

Geschmack: Vollmundig und warm mit einem eleganten Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Nudeln- und Reisgerichten, dunklem Fleisch, Braten 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.	V10003A
GTIN-13 Flasche	8017868003519
GTIN-13 Karton	8017868002642
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V10004B
GTIN-13 Flasche	8017868002604
GTIN-13 Karton	8017868004585
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121