



SELVA VOLPINA



PINOT GRIGIO UMBRIA – SELVA VOLPINA

Rebsorte: Pinot Grigio 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 4,9

Säuregehalt g/l: 5,6

Anbaugebiet: Rebflächen in der Region Umbria (Provinzen Perugia und Terni)

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfte Pressung und Kaltmazeration bei kontrollierter Temperatur von 18°C

Ertrag pro Hektar: 16000kg

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Spiegelungen

Bouquet: Elegant, fruchtig und blumig

Geschmack: Frisch, weich und harmonisch

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Fisch, Meeresfrüchten und leichten Vorspeisen.

Serviertemperatur 8-10°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.	V10006A
GTIN-13 Flasche	8017868002956
GTIN-13 Karton	8017868002970
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V10007B
GTIN-13 Flasche	8017868002963
GTIN-13 Karton	8017868002987
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,5
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