



SELVA VOLPINA



CABERNET SAUVIGNON UMBRIA – SELVA VOLPINA

Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,5

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Umbria

Zona di produzione: Vigneti situati in centro Italia

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce alla temperatura controllata di 25°C per 10 giorni

Affinamento: 4 mesi in serbatoi di acciaio

Colore: Rosso intenso e brillante

Bouquet: Fruttato, con note speziate e di peperone

Sapore: Corposo, cardo con un finale elegante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di pasta e riso, carne rossa e formaggio stagionato.

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	V10003A
GTIN-13 bottiglia	8017868003519
GTIN-13 cartone	8017868002642
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	V10004A
GTIN-13 bottiglia	8017868002604
GTIN-13 cartone	8017868004585
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