



SELVA VOLPINA



ROSATO TERRE D'ABRUZZO – SELVA VOLPINA

Vitigno: Merlot 100%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 4,1

Acidità tot. g/l: 5,8

Zona di produzione: Vigneti situati in Italia centrale

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Leggera pressione e breve contatto con le bucce.
Fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 16000kg

Colore: Allegro e vivace rosato

Bouquet: Fresco e fruttato

Sapore: Ben bilanciato, piacevole ed armonioso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad aperitivi, antipasti, zuppe, carne bianca e pesce alla griglia.

Serving temperature 8-10 °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	V10011A
GTIN-13 bottiglia	8017868004868
GTIN-13 cartone	8017868004875
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,2
Kg/pallet	925

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121