

Selva Volpina - Sangiovese Umbria

Sangiovese Umbria IGP
Rotwein

Jahrgang
2021

Alk. Vol%
13

Restzucker g/l
6

Säuregehalt g/l
5

Rebsorte
Sangiovese 100%

Flaschengröße
750 ml

Anbaugebiet
Rebflächen im Gebiet um Bastia Umbra (Perugia)

Farbe
Hell leuchtendes Rubinrot

Bouquet
Elegant, ätherisch mit Nuancen von bitteren Mandeln

Geschmack
Weich und harmonisch mit einem langen anhaltenden Finale

Speiseempfehlung
Sehr gut zu Nudelngerichten mit Fleischsauce, Huhn und dunklem Fleisch, frischem und reifem Käse

Serviertemperatur
18-20°C

Weinbereitung
Klassische Maischegärung von 10 Tagen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 25°C

Ausbau
8-12 Monate in Stahltanks

Hinweis über Allergene
Enthält Sulfite
GVO frei
Revisione 01: 01/01/2021

Alibrianza srl – Cantine Andreas Mazzei – Via T. Moneta 23 - I-23876 Monticello B.za – Tel: +39 039 92 02 121
Fax: +39 039 92 06 543 – Email: mazzei@alibrianza.it – www.andreasmazzei.it

750 ml

Artikel-Nr.:
0801

GTIN-13
8017868002581

Verschluss
Korken, Schraubverschluss

Download Flaschenbild

- Selva Volpina_Sangiovese Umbria_vite.zip (443, 0 KiB)

6er-Karton

GTIN-13
8017868002635

Karton/Lage
25

Karton/Palette
125

Kg/Karton
7, 2

Kg/Palette
925