

Selva Volpina - Pinot Grigio Umbria

Pinot Grigio Umbria IGP
Vino bianco

Annata
2022

Alc. vol%
12, 5

Zuccheri residui g/l
3, 5

Acidità totale g/l
5, 5

Vitigno
Pinot Grigio 100%

Capacità
750 ml, 1500 ml

Zona di produzione
Vigneti ubicati nell'area di Bastia Umbra (Perugia)

Colore
Giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli

Bouquet
Elegante, fruttato e floreale

Sapore
Morbido, avvolgente, fresco ed armonico con un finale fruttato

Abbinamenti
Ottimo con portate di pesce, frutti di mare ed antipasti leggeri

Temperatura di servizio
10-12°C

Vinificazione
Fermentazione delle uve diraspate ad una temperatura controllata

Affinamento
3 mesi in serbatoi d'acciaio

Indicazioni sugli allergeni
Contiene solfiti
OGM free
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

Codice articolo
1141

GTIN-13
8017868002956

Chiusura
sughero, tappo a vite

Download foto bottiglia

- Selva_Pinot_Grigio_Umbria_vite.jpg.zip (405.7 KB)

Cartoni da 6

GTIN-13
8017868002970

Cartoni/fila
25

Cartoni/pallet
125

Kg/cartone
7, 2

Kg/pallet
925

1500 ml

Codice articolo
1142

GTIN-13
8017868002963

Chiusura
tappo a vite

Cartoni da 6

GTIN-13
8017868002987

Cartoni/fila
14

Cartoni/pallet
56

Kg/cartone
13, 5

Kg/pallet
780