



## Selva Volpina - Sangiovese Umbria

Sangiovese Umbria IGP

Vino rosso

**Annata**

2019

**Alc. vol%**

13

**Zuccheri residui g/l**

6

**Acidità totale g/l**

5

**Vitigno**

Sangiovese 100%

**Capacità**

750 ml

**Zona di produzione**

Vigneti ubicati nell'area di Bastia Umbra (Perugia)

**Colore**

Rosso rubino luminoso

**Bouquet**

Elegante, etereo con note di mandorla amara

**Sapore**

Piacevolmente asciutto, morbido ed armonico con un finale persistente

**Abbinamenti**

Accompagna egregiamente primi piatti saporiti, pollame e carni rosse, formaggi freschi e stagionati

**Temperatura di servizio**

18-20°C

**Vinificazione**

Tradizionale fermentazione in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata per 10 giorni

**Affinamento**

8-12 mesi in serbatoi d'acciaio

**Indicazioni sugli allergeni**

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

*L'Umbria, da sempre terra ricca di storia, arte e cultura  
è anche patria indiscussa di storici e celebri vini grigi.  
Alle peculiarità di terra e clima, oggi i vini umbri, rappresentati  
in tutto il mondo non solo il frutto di una  
lunga millenaria, ma anche parte essenziale del patrimonio  
storico e storico-culturale italiano.*

**SANGIOVESE**  
-UMBRIA-

# 750 ml

**Codice articolo**

0801

**GTIN-13**

8017868002581

**Chiusura**

sughero, tappo a vite

**Download foto bottiglia**

- Selva Volpina\_Sangiovese Umbria\_vite.zip (443.0 KB)

**Cartoni da 6**

**GTIN-13**

8017868002635

**Cartoni/fila**

25

**Cartoni/pallet**

125

**Kg/cartone**

7,2

**Kg/pallet**

925