

Selva Volpina - Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon Italia
Vino rosso

Annata
2021

Alc. vol%
13

Zuccheri residui g/l
6, 5

Acidità totale g/l
5, 5

Vitigno
Cabernet Sauvignon 100%

Capacità
750 ml, 1500 ml

Zona di produzione
Vigneti ubicati in Centro Italia

Colore
Rosso intenso e brillante

Bouquet
Riccamente fruttato, con note speziate e di peperone fresco

Sapore
Pieno, caldo ed avvolgente con un finale elegante

Abbinamenti
Si accompagna egregiamente a primi piatti a base di pasta e riso, carni rosse, arrosti e formaggi stagionati

Temperatura di servizio
18°C

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

Affinamento
4 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
0271

GTIN-13
8017868003519

Chiusura
sughero, tappo a vite

Download foto bottiglia

- Selva_Cabernet_Italia_vite.jpg.zip (385.2 KB)

Cartoni da 6

GTIN-13
8017868002642

Cartoni/fila
25

Cartoni/pallet
125

Kg/cartone
7, 2

Kg/pallet
925

1500 ml

Codice articolo
272

GTIN-13
8017868002604

Chiusura
tappo a vite

Cartoni da 6

GTIN-13
8017868004585

Cartoni/fila
14

Cartoni/pallet
56

Kg/cartone
13, 5

Kg/pallet
780