



NERO D'AVOLA ROSATO DOP – FENICO

Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 5,0

Säuregehalt g/l: 5,6

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Trapani

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Kurze Mazeration der Schalen auf dem Most bei 0°C, dann Trennung der Schalen und Vergärung des Traubenmostes bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Imahltank bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Leichtes und glänzendes Rosa

Bouquet: Frisch mit Noten von Wassermelone und Kirsche

Geschmack: gut ausgewogen und angenehm

SPEISEEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, passt hervorragend auch zu Hauptgerichten mit Fisch
Serviertemperatur 10 °C



ANDREAS MAZZEI

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V04006A
GTIN-13 Flasche	8017868006343
GTIN-13 Karton	8017868006350
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	17
Kartons/Palette	102
Kg/Karton	10
Kg/Palette	820



Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 10.02.2025

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121