

OR ANDRERO

NERO D'AVOLA DOP – FORRIERO



Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,6

Säuregehalt g/l: 5,4

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Trapani

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischegärung für 10 Tage in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Nach dem natürlichen Säureabbau (malolaktische Gärung) lagert der Wein für 8 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Deutliche Aromen von Waldfrüchten

Geschmack: Elegant, ausgewogen und vollmundig, mit einem samtigen und weichen Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Nudelgerichten mit pikanten Saucen, Käse und Rindfleisch.
Serviertemperatur 16-18°C

OR ANDRERO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V01003A
GTIN-13 Flasche	8017868000303
GTIN-13 Karton	8017868004172
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026