



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO SALENTO IGP – 4/20

Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 8,0

Säuregehalt g/l: 6,1

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen im Salentogebiet

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer schonenden Pressung der Trauben und dem Entrappen traditionelle kurze Mazeration und Vergärung bei kontrollierter Temperatur. Zur besseren Farbstoff- und Tanninextraktion wird der Wein mehrfach umgepumpt.

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives, glänzendes Rot

Bouquet: Nach reifen roten Beeren und Wiesenblumen

Geschmack: Trocken, kräftig und samtig

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu dunklen und hellen Fleischgerichten.

Serviertemperatur 18°C



COLLE AL VENTO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

**Größe 750ml:**

Artikel-Nr.	V03011A
-------------	---------

GTIN-13 Flasche	8017868001638
-----------------	---------------

GTIN-13 Karton	8017868002031
----------------	---------------

Verschluss	Korken
------------	--------

Flaschen/Karton	6 Flaschen
-----------------	------------

Palettengröße	80x120cm
---------------	----------

Kartons/Lage	21
--------------	----

Kartons/Palette	105
-----------------	-----

Kg/Karton	7,8
-----------	-----

Kg/Palette	870
------------	-----

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026