



COLLE AL VENTO

SALICE SALENTINO DOP – 4/20



Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Salice Salentino und San Donaci (Lecce, Brindisi)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer schonenden Pressung der Trauben und dem Entrappen traditionelle Mazeration der Trauben für 8-10 Tage, dann Vergärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Reifung in Edelstahltanks für mindestens 8 Monate

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Interessantes fruchtiges Aroma von reifer Pflaume und Brombeeren mit deutliche Gewürznoten

Geschmack: Körperreich, vollmundig aber auch ausgewogen und warm

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Braten, Wildgerichten und würzigem Käse.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V03008A
GTIN-13 Flasche	8017868004721
GTIN-13 Karton	8017868003410
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. 14.05.2026