



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP – CAREZZA

Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 15

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 11,0

Säuregehalt g/l: 6,6

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Manduria und Sava (Taranto)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Inahltanks und Holzfässern

Ausbau: Mindestens 8 Monate in Stahl / Eichenholz

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Intensiv, aromatisch nach roter Frucht wie Himbeere und Kirsche und ein Hauch von Vanille

Geschmack: Vollmundig, weich und samtig, lang anhaltendes Finale

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu dunklem Fleisch, vor allem Lamm und Reh, und zu reifem 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. V03005A

GTIN-13 Flasche 8017868003441

GTIN-13 Karton 8017868003458

Verschluss Korken

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 17

Kartons/Palette 102

Kg/Karton 8,4

Kg/Palette 884

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026