



COLLE AL VENTO



SALICE SALENTINO DOP RISERVA – LENA

Rebsorte: Negroamaro, Malvasia Nera

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 8,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Apulien

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

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach dem Entrappen traditionelle Mazeration der Trauben für 10 Tage, dann Vergärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: 12 Monate in Eichenholzfässern und 12 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Spannende Aromen nach roten Beeren, Vanille, Kakao und Tabak

Geschmack: Kräftig, komplex, nobel und elegant

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Braten und Wild.

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.	V03017A
GTIN-13 Flasche	8017868000358
GTIN-13 Karton	8017868002949
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	8,1
Kg/Palette	870

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026