



COLLE AL VENTO

NEGROAMARO SALENTO IGP – OTTO NODI



Rebsorte: Negroamaro 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 9,0

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen im Süden Apuliens, Salentogebiet

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer sanften Pressung und dem Entrappen traditionelle Mazeration der Trauben bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Inahltanks

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Harmonisch mit angenehmer Note von Beeren

Geschmack: Vollmundig mit edlen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Nudelgerichten und Geflügel.

Serviertemperatur 16-18°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.	V03010A
GTIN-13 Flasche	8017868001669
GTIN-13 Karton	8017868001676
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