



COLLE AL VENTO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP – PACATO



Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 7,6

Säuregehalt g/l: 5,9

Region: Apulien

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

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

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

Ausbau: 8 Monate

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Noten nach Kräutern und reifen Früchten

Geschmack: Komplex, angenehm und anhaltend

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu dunklen Fleischgerichten und zu gereiftem Käse.
Serviertemperatur 18°C



COLLE AL VENTO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V03003A
GTIN-13 Flasche	8017868001614
GTIN-13 Karton	8017868001621
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