



COLLE AL VENTO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP – SOFFIO



Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 15

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 9,0

Säuregehalt g/l: 6,2

Region: Apulien

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

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer sanften Pressung und dem Entrappen traditionelle Mazeration und kurze Maischgärung bei einer kontrollierten Temperatur mit mehrfachem Umpumpen zur besseren Farbstoff- und Tanninenextraktion

Ausbau: 8 Monate

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Intensiv, aromatisch nach roter Frucht wie Himbeere und Kirschen und nach Vanille

Geschmack: Vollmundig, angenehm und samtig, lang anhaltendes Finale

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Fleischgerichten, Wild 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.	V03001A
GTIN-13 Flasche	8017868004684
GTIN-13 Karton	8017868004691
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

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121