



COLLE AL VENTO



NEGROAMARO SALENTO IGP – 4/20

Rebsorte: Negroamaro 100%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,9

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen im Salentogebiet, im Süden Apuliens (Lecce und Brindisi)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach dem Entrappen 10-14 Tage klassische Maischegärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Reifung in Edelstahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Dunkles, intensives Rot

Bouquet: Harmonisch mit deutlichen Wacholderbeernoten

Geschmack: Vollmundig mit angenehm eingebundenen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Nudelgerichten und gegrilltem Fleisch.

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.	V03009A
-------------	---------

GTIN-13 Flasche	8017868002017
-----------------	---------------

GTIN-13 Karton	8017868001775
----------------	---------------

Verschluss	Korken
------------	--------

Flasche/Karton	6
----------------	---

Palettengroße	80x120cm
---------------	----------

Kartons/Lage	21
--------------	----

Kartons/palette	105
-----------------	-----

Kg/Karton	7,8
-----------	-----

Kg/palette	840
------------	-----

Enthält Sulfite

GVO frei

Revisione 01. 14.05.2026