



COLLE AL VENTO

MALVASIA BIANCA IGP – 4/20



Rebsorte: Malvasia 100%

Alk. Vol. %: 12,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 8,3

Säuregehalt g/l: 6,2

Region: Apulien

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Mazeration des Mostes mit den Beerenschalen bei 0°; dann Trennung und Gärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Imahltank bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hectar: 14000kg

Farbe: Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Angenehme Zitrus- und Blumennoten

Geschmack: Frisch und ausgewogen

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Vorspeisen und Fischgerichte, aber auch leichte Fleischgerichte wie gegrillte Hähnchenbrust.

Serviertemperatur 6-8 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

TECHNISCHE ANGABEN/ PALLETISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel - Nr.	V03020A
GTIN-13 Flaschen	8017868006367
GTIN-13 Kerton	8017868006374
Verschluss	Korken
Flasche / Karton	6 Flaschen
Palletengroße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Enthält Sulfite

GMO Frei

Revisione 01. 10.04.2025