



TERRA DELLE CICALLE

CATARRATTO TERRE SICILIANE IGP – RAMARRO



Rebsorte: Catarratto 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 4,5

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Mazara del Vallo (Trapani)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfte Pressung, dann Vergärung in Stahltanks für 12 Tage bei kontrollierter Temperatur von 12-14°C

Ausbau: Lagerung in Stahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Helles Strohgelb

Bouquet: Delikat, elegant und fruchtig

Geschmack: Sanft und frisch

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten, und hellem Fleisch.

Serviertemperatur 8-10°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



TERRA DELLE CICALE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr. V11006A

GTIN-13 Flasche 8017868003205

GTIN-13 Karton 8017868003243

Verschluss Korken/Schraubverschluss

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 25

Kartons/Palette 125

Kg/Karton 7,0

Kg/Palette 892

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026