

TERRA DELLE CICALE

ROSATO TERRE SICILIANE IGP – RAMARRO



Rebsorte: Pinot Nero, Nero d'Avola

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 4,5

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Sizilien

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

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Kurzer Kontakt mit den Schalen, dann Vergärung bei kontrollierter Temperatur von 16°C

Ausbau: Inahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Helles und glänzendes Rosa

Bouquet: Frisch und fruchtig

Geschmack: Frisch mit angenehm fruchtigen Noten

SPEISEEMPFEHLUNG

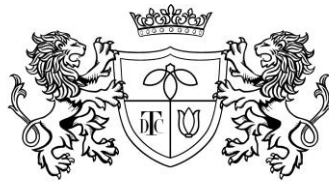
Passt hervorragend zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Serviertemperatur 6-8°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



TERRA DELLE CICALI

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V11009A
GTIN-13 Flasche	8017868003335
GTIN-13 Karton	8017868003113
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flasche/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