



TRE COLONNE

ITALY

LUCIDO PINOT GRIGIO IGP – TRE COLONNE



Rebsorte: Lucido 80%, Pinot Grigio 20%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 5,0

Säuregehalt g/l: 5,6

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Westen Siziliens

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Kaltmazeration in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Helles Strohgelb

Bouquet: Delikat, rund und fruchtig

Geschmack: Weich und angenehm erfrischend

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten und hellem Fleisch.

Serviertemperatur 8°C



TRE COLONNE

ITALY

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V14022A
GTIN-13 Flasche	8017868005025
GTIN-13 Karton	8017868005568
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,0
Kg/Palette	892

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V14009B
GTIN-13 Flasche	8017868005353
GTIN-13 Karton	8017868005629
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,5
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026