



TRE COLONNE
ITALY



LUCIDO PINOT GRIGIO ROSATO 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

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Mazeration auf den Schalen bei 0°C, dann Trennung und Vergärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Inahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Helles Rosa

Bouquet: Delikat, rund und fruchtig

Geschmack: Weich und angenehm erfrischend

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet als Aperitif, zu Fischgerichten und leichten Vorspeisen.
Serviertemperatur 6-8°C



TRE COLONNE
ITALY

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V14013A
GTIN-13 Flasche	8017868005124
GTIN-13 Karton	8017868005605
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