



TRE COLONNE
ITALY



MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC – TRE COLONNE

Rebsorte: Montepulciano 100%

Alk. Vol. %: 12,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,4

Anbaugebiet: Rebflächen in der Region Abruzzen

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach der Vergärung und dem Säureabbau lagert der Wein weitere 6 Monate inahltanks

Ausbau: Lagerung in Stahl tanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Noten von Kräutern und Gewürzen

Geschmack: Mittelkräftig, fruchtig, körperreich

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Vorspeisen, herzhaften Nudelgerichten und Pizza.
Serviertemperatur 18°C



TRE COLONNE
ITALY



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V14005A
GTIN-13 Flasche	8017868004974
GTIN-13 Karton	8017868005513
Verschluss	Korken/Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,2
Kg/Palette	925

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 18.09.2024