



TRE COLONNE
ITALY



PRIMITIVO PUGLIA IGP – TRE COLONNE

Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,4

Anbaugebiet: Apulien

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sobald die Gärung abgeschlossen ist, reift der Wein in Stahltanks bis zur Abfüllung

Ausbau: Lagerung in Stahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hectar: 14000kg

Farbe: Intensives leuchtendes Rot

Bouquet: Noten von roten Beeren

Geschmack: Fruchtig und intensiv

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Vorspeisen und herzhaften ersten Gängen.

Serviertemperatur 16-18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



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	7,0
Kg/Palette	892

Enthält Sulfite

GMO frei

Revision 01. 14.05.2026