



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP – VALLCHIARA

Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 7,2

Säuregehalt g/l: 6,0

Region: Apulia

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Manduria und Sava (Taranto)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer sanften Pressung und dem Entrappen, traditionelle Maischgärung der Trauben und kurze Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Edelstahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtig, intensiv, mit Aromen nach Kirschen und Pflaumen

Geschmack: Vollmundig, rund, angenehm und samtig

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu unterschiedlichen Fleischgerichten, Geflügel, Wild und gereiftem Käse.

Serviertemperatur 18°C



VALLCHIARA

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V12001A
GTIN-13 Flasche	8017868003182
GTIN-13 Karton	8017868003199
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	8,1
Kg/Palette	870

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121