



PRIMITIVO SALENTO IGP – VALLCHIARA

Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 7,2

Säuregehalt g/l: 6,1

Region: Apulia

Anbaugebiet: Rebflächen im Salentogebiet

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer sanften Pressung und dem Entrappen, traditionelle Maischgärung der Trauben und kurze Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Edelstahltanks

Ertrag pro Hektar: 16000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Intensiv, aromatisch nach roter Frucht

Geschmack: Vollmundig, rund, angenehm und samtig

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet gegrilltem Fleisch, Wild und Geflügel.

Serviertemperatur 16-18°C



VALLCHIARA

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V12003A
GTIN-13 Flasche	8017868001867
GTIN-13 Karton	8017868004226
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	8,1
Kg/Palette	870

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V12004A
GTIN-13 Flasche	8017868003120
GTIN-13 Karton	8017868002468
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	760

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