



ANDREAS MAZZEI

SYRAH IGP – PASSI NERI

Dalle nere orme lasciate dai viticoltori sulle calde terre siciliane nasce il "PASSI NERI". Un vino frutto della tradizione vitivinicola millenaria di questa terra. L'ottimale esposizione dei terreni e la cura meticolosa del vigneto; il saper attendere con pazienza il momento ottimale per la raccolta, lasciando che il sole accarezzi le uve più a lungo possibile, sono elementi fondamentali che conferiscono a questo prodotto le sue particolarità.

Vitigno: Syrah 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 7,5

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Sicilia Occidentale

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 26°C per diversi giorni di macerazione delle bucce

Affinamento: Almeno 8 mesi in botti di quercia e acciaio

Resa per ettaro: 10000kg

Colore: Rosso intenso e brillante

Bouquet: Piacevoli note di frutti di bosco e vaniglia

Sapore: Corposo, complesso e morbido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a carne alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18°C



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



ANDREAS MAZZEI

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V04002A
GTIN-13 bottiglia	8017868003564
GTIN-13 cartone	8017868003595
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	10
Kg/pallet	820

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121