



ANDREAS MAZZEI

PERRICONE NERO D'AVOLA DOP – DIADE

Questo vino nasce dall'unione di uve Perricone e Nero d'Avola, due vitigni autoctoni della Sicilia. Dopo un lungo periodo di abbandono, dovuto principalmente alla sua scarsa produttività, il Perricone rivive oggi una nuova rivalutazione, grazie soprattutto alle sue caratteristiche di complessità ed eleganza. L'abbinamento con il Nero d'Avola apporta ulteriore ricchezza in termini di morbidezza ed eleganza. Abbiamo così una DIADE, un vino unico composto da due elementi, che si distingue per i suoi particolari profumi fruttati e vanigliati al contempo.

Vitigno: Perricone 80% Nero d'Avola 20%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,8

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Sicilia Occidentale

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 12-18 mesi in botti di quercia e acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso e violaceo

Bouquet: Fruttato con sentori speziati

Sapore: Gusto corposo e complesso, con eleganti tannini sul finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti importanti, con sapori decisi, carne alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18°C



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



ANDREAS MAZZEI

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V04003A
GTIN-13 bottiglia	8017868003557
GTIN-13 cartone	8017868003601
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 02. 01.10.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121