



NERO D'AVOLA ROSATO DOP – FENICO

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 5,0

Acidità tot. g/l: 5,6

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti situati nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Brevissima macerazione delle bucce sul mosto a 0°, poi separazione e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosato tenue e brillante

Bouquet: Fresco con sentori di anguria e ciliegia

Sapore: Ben bilanciato e piacevole

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, ma esalta anche secondi piatti di pesce.

Temperatura di servizio 10°C



ANDREAS MAZZEI

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V04006A
GTIN-13 bottiglia	8017868006343
GTIN-13 cartone	8017868006350
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. 10.02.2025

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121