



COLLE AL VENTO



MALVASIA BIANCA IGP – 4/20

Vitigno: Malvasia Bianca 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 8,3

Acidità tot. g/l: 6,2

Regione: Puglia

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Macerazione del mosto con la buccia degli acini a 0°, poi separazione e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Bianco brillante con riflessi verdastri

Bouquet: Piacevolmente citrico con note floreali

Sapore: Fresco e bilanciato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti leggeri e piatti di pesce, ma anche piatti di carne bianca.

Temperatura di servizio 6-8°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V03020A
GTIN-13 bottiglia	8017868006367
GTIN-13 cartone	8017868006374
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	840

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 10.05.2025