



COLLE AL VENTO



NEGROAMARO SALENTO IGP - 4/20

Vitigno: Negroamaro 100%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,9

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nel sud della Puglia, area del Salento (Lecce e Brindisi)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una leggera pressatura e diraspatura, macerazione delle bucce per 10-14 giorni. Poi fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso

Bouquet: Armonioso, con un piacevole aroma di ginepro

Sapore: Corposo ed elegante con tannini ben amalgamati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di pasta saporiti e carne alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18 °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	V03009A
GTIN-13 bottiglia	8017868002017
GTIN-13 cartone	8017868001775
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	840

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026