



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO MERLOT PUGLIA IGP – 4/20

Vitigno: Primitivo 50%, Merlot 50%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 8,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Puglia centrale (Bari)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una leggera pressatura e diraspatura, tradizionale macerazione e breve fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Aroma di fiori ed erbe, con note di frutti maturi

Sapore: Elegante, corposo e armonioso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con antipasti piccanti, pasta, pollame e formaggio.

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	V03012A
GTIN-13 bottiglia	8017868001744
GTIN-13 cartone	8017868002000
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