



COLLE AL VENTO



SALICE SALENTINO DOP – 4/20

Vitigno: Negroamaro, Malvasia Nera

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nell'area di Salice Salentino e San Donaci (Lecce, Brindisi)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una leggera pressatura e diraspatura, macerazione delle bucce per 8-10 giorni. Poi fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: Almeno 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Bouquet: Interessante aroma fruttato di prugne e more, con evidenti note speziate

Sapore: Forte, corposo ma anche caldo e bilanciato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad arrosti, selvaggina e formaggi piccanti.

Temperatura di servizio 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	V03008A
GTIN-13 bottiglia	8017868004721
GTIN-13 cartone	8017868003410
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