



COLLE AL VENTO

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - CAREZZA



Vitigno: Primitivo 100%

Alc. Vol. %: 15

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 11,0

Acidità tot. g/l: 6,6

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nell'area di Manduria e Sava (Taranto)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio e tini di rovere

Affinamento: Almeno 8 mesi in acciaio/rovere

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Intensi aromi di frutti rosse come lamponi e ciliegie, delicate note di vaniglia

Sapore: Corposo, vellutato e caldo, con un finale morbido e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con piatti di carne rossa, specialmente agnello e cervo, e formaggi stagionati.

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	V03005A
GTIN-13 bottiglia	8017868003441
GTIN-13 cartone	8017868003458
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	8,4
Kg/pallet	884

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026