



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO PUGLIA IGP – OTTO NODI

Vitigno: Primitivo 100%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 15,0

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Puglia del nord

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale breve macerazione a temperatura controllata, con numerosi rimontaggi per una migliore estrazione di colore e tannini

Affinamento: In serbatoi di acciaio per circa 6 mesi

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso acceso con riflessi violacei

Bouquet: Fruttato, intenso

Sapore: Morbido, avvolgente e vellutato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di pasta, pizza e carne alla griglia.

Temperatura di servizio 14-16 °C



COLLE AL VENTO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V03015A
GTIN-13 bottiglia	8017868001423
GTIN-13 cartone	8017868001430
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,9
Kg/pallet	845

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026