



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO DI MANDURIA DOP - SOFFIO

Vitigno: Primitivo 100%

Alc. Vol. %: 15

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 9,0

Acidità tot. g/l: 6,2

Regione: Puglia

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

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una soffice pigiatura e diraspatura, tradizionale macerazione e breve fermentazione a temperatura controllata, con numerosi rimontaggi per una migliore estrazione di colore e tannini

Affinamento: 8 mesi

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Intensi aromi di vaniglia e frutti rossi come ciliegie e lamponi

Sapore: Rotondo, piacevole e vellutato, con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con piatti di carne di cervo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V03001A
GTIN-13 bottiglia	8017868004686
GTIN-13 cartone	8017868004691
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	870

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026