



TERRA DELLE CICALA

GRILLO DOP – TERRA DELLE CICALA

Vitigno: Grillo 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 4,5

Acidità tot. g/l: 6,0

Zona di produzione: Vigneti situati nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Bouquet: Eleganti note di frutti tropicali

Sapore: Morbido, secco, fresco e piacevole

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare e pollame.

Temperatura di servizio 8°C



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



TERRA DELLE CICALLE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V11005A
GTIN-13 bottiglia	8017868001065
GTIN-13 cartone	8017868001096
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	845

Formato da 1500ml:

Codice articolo	V11004B
GTIN-13 bottiglia	8017868001072
GTIN-13 cartone	8017868001485
Tipo chiusura	vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,5
Kg/pallet	780

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121