

TERRA DELLE CICALI

NERO D'AVOLA DOP - TERRA DELLE CICALI



Vitigno: Nero d'Avola 100%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,9

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nelle province di Trapani e Caltanissetta

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce a temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Forte aroma di ciliegia, frutta matura e marmellata

Sapore: Corposo, bilanciato, con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

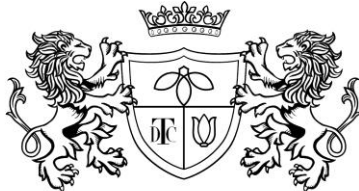
Si abbina a piatti di pasta saporiti, carni rosse e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18 °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	V11001A
GTIN-13 bottiglia	8017868001317
GTIN-13 cartone	8017868004202
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	V11002B
GTIN-13 bottiglia	8017868001331
GTIN-13 cartone	8017868004554
Tipo chiusura	vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,5
Kg/pallet	780

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 24.08.2024