



TRE COLONNE
ITALY

LUCIDO PINOT GRIGIO IGP – TRE COLONNE



Vitigno: Lucido 80%, Pinot Grigio 20%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 5,0

Acidità tot. g/l: 5,6

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Sicilia occidentale

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Fermentazione a freddo in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Giallo paglierino tenue

Bouquet: Delicato, morbido e fruttato

Sapore: Morbido e piacevolmente rinfrescante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 8 °C.

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



TRE COLONNE

ITALY

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V14022A
GTIN-13 bottiglia	8017868005025
GTIN-13 cartone	8017868005568
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,0
Kg/pallet	892

Formato da 1500ml:

Codice articolo	V14009B
GTIN-13 bottiglia	8017868005353
GTIN-13 cartone	8017868005629
Tipo chiusura	vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,5
Kg/pallet	790

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026