



TRE COLONNE
ITALY



LUCIDO PINOT GRIGIO ROSATO 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

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Macerazione del mosto con le bucce a 0°C, poi separazione e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Rosato tenue

Bouquet: Delicato, rotondo e fruttato

Sapore: Morbido e piacevolmente rinfrescante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce o antipasti leggeri.

Temperatura di servizio 6-8 °C



TRE COLONNE
ITALY

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V14013A
GTIN-13 bottiglia	8017868005124
GTIN-13 cartone	8017868005605
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,0
Kg/pallet	892

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026