



TRE COLONNE
ITALY



MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC – TRE COLONNE

Vitigno: Montepulciano 100%

Alc. Vol. %: 12,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,4

Regione: Abruzzo

Zona di produzione: Vigneti situati nella regione Abruzzo

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo la fermentazione il vino è posto in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica e vi è poi consegnato per ulteriori 6 mesi

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violetti

Bouquet: Note di erbe e spezie

Sapore: Piuttosto corposo, fruttato e vigoroso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, primi piatti saporiti e pizza.

Temperatura di servizio 18 °C



TRE COLONNE
ITALY

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V14005A
GTIN-13 bottiglia	8017868004974
GTIN-13 cartone	8017868005513
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. 24.08.2024