



COLLE AL VENTO

PRIMITIVO MERLOT PUGLIA IGP – 4/20



Rebsorte: Primitivo 50%, Merlot 50%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 8,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Apulien

Anbaugebiet: Rebflächen in der Mitte Apuliens (Bari)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Nach einer schonenden Pressung der Trauben und dem Entrappen traditionelle Mazeration und kurze Vergärung bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Blumige Note sowie auch nach Kräutern und reifen Früchten

Geschmack: Elegant, vollmundig und harmonisch

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu deftigen Vorspeisen, Nudelgerichten, Geflügel und Käse.

Serviertemperatur 16-18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V03012A
GTIN-13 Flasche	8017868001744
GTIN-13 Karton	8017868002000
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	840

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026