



COLLE AL VENTO

PRIMITIVO PUGLIA IGP OTTO NODI



Rebsorte: Primitivo 100%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 15,0

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Apulia

Anbaugebiet: Rebflächen im Norden Apuliens

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle kurze Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur mit mehrfachem Umpumpen zur besseren Farbstoff- und Tanninenextraktion

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives glänzendes Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtig, intensiv

Geschmack: Geschmeidig, rund und samtig

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu Pastagerichten, Pizza und Grillfleisch.

Serviertemperatur 14-16°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.	V03015A
GTIN-13 Flasche	8017868001423
GTIN-13 Karton	8017868001430
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,9
Kg/Palette	845

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026