

GOCCE — SANTA — CROCE

CHIANTI DOCG – COL DI ROSE



Rebsorte: Sangiovese 100%

Alk. Vol. %: 12,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 4,0

Säuregehalt g/l: 5,2

Region: Toscana

Anbaugebiet: Rebflächen in der nördlichen Toscana

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben bei einer kontrollierten Temperatur.

Ausbau: Mindestens 6 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Glänzendes Rot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Weinig, elegant, mit edlen Tanninen

Geschmack: Trocken und weich, mit angenehmem Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Nudeln und dunklen Fleischsorten.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121

GOCCE — SANTA — CROCE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V08001A
GTIN-13 Flasche	8017868000648
GTIN-13 Karton	8017868002215
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,3
Kg/Palette	895

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026