

GOCCE — SANTA — CROCE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – SOLARE



Rebsorte: Montepulciano 100%

Alk. Vol. %: 12,5

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Abruzzo

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Lanciano (Chieti)

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben bei einer kontrollierten Temperatur.

Ausbau: Mindestens 6 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Intensives Rubinrot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtig und Kräftig

Geschmack: Vollmundig, fruchtig, mit einem lang anhaltenden Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu deftigen Vorspeisen, Nudelgerichten mit Fleischsaucen und gegrilltem Fleisch.

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.	V08002A
GTIN-13 Flasche	8017868000655
GTIN-13 Karton	8017868004387
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	25
Kartons/Palette	125
Kg/Karton	7,3
Kg/Palette	895

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V08003B
GTIN-13 Flasche	8017868002451
GTIN-13 Karton	8017868001133
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 bottles
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,8
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 16.09.2024