

GOCCE — SANTA — CROCE

TREBBIANO ABRUZZO DOC – SOLARE



Rebsorte: Trebbiano 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 5,0

Säuregehalt g/l: 5,9

Region: Abruzzo

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Lanciano (Chieti)

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfte Pressung der Trauben und Vergärung bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Lagerung inahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Helles, leuchtendes Strohgelb

Bouquet: Frisch mit Noten von frischen Blumen und Früchten

Geschmack: Weich, frisch, reich und harmonisch

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Suppen, Fisch und hellem Fleisch.

Serviertemperatur 8°C

GOCCE — SANTA — CROCE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V08004A
GTIN-13 Flasche	8017868003359
GTIN-13 Karton	8017868004400
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.	V08005B
GTIN-13 Flasche	8017868003779
GTIN-13 Karton	8017868003793
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,5
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026