

Terra Scura



CHIANTI DOCG – CIBREO

Rebsorte: Sangiovese 100%

Alk. Vol. %: 12,5

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 4,5

Säuregehalt g/l: 5,8

Region: Toscana

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Florenz

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Mindestens 6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Rubinrot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Sanft, elegant, und fruchtig mit leichter Kirschnote

Geschmack: Trocken und weich, mit lang anhaltendem Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

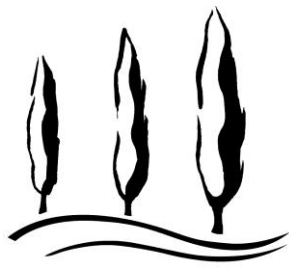
Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, dunklem Fleisch und Wild.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



Terra Scura

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V07002A
GTIN-13 Flasche	8017868000440
GTIN-13 Karton	8017868004233
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	24
Kartons/Palette	120
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	958

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V07001B
GTIN-13 Flasche	8017868001782
GTIN-13 Karton	8017868004578
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	790

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026