



TERRA DELLE CICALLE



SYRAH TERRE SICILIANE IGP – RAMARRO

Rebsorte: Syrah 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,5

Säuregehalt g/l: 5,2

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Mazara del Vallo (Trapani)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben für 7 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C

Ausbau: Mindestens 6 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 14000kg

Farbe: Brillantes intensives Rot

Bouquet: Angenehmer Duft nach Waldfrüchten und Veilchen

Geschmack: Vollmundig, rund und halbtrocken

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Ofenfleisch, Wild und mildem Käse.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



TERRA DELLE CICALLE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr. V11003A

GTIN-13 Flasche 8017868002512

GTIN-13 Karton 8017868002550

Verschluss Korken/Schraubverschluss

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 25

Kartons/Palette 155

Kg/Karton 7,0

Kg/Palette 892

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 14.05.2026