

OR ANDREO



PERRICONE - NERO D'AVOLA DOP - 88 FILARI

Vitigno: Perricone 80%, Nero d'Avola 20%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,8

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata per 10 giorni di macerazione delle bucce

Affinamento: 12 mesi in acciaio/rovere

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso

Bouquet: Fruttato e speziato con eleganti note di vaniglia

Sapore: Corposo, gusto complesso e completo, con eleganti tannini sul finale

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti dai sapori forti o piccanti, come carne alla griglia, arrosti e selvaggina.

Temperatura di servizio 18 °C

OR ANDREO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V01010A
GTIN-13 bottiglia	8017868001287
GTIN-13 cartone	8017868001300
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	8,4
Kg/pallet	884

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026