



COLLE AL VENTO



PRIMITIVO SALENTO IGP – 4/20

Vitigno: Primitivo 100%

Alc. Vol. %: 14

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 8,0

Acidità tot. g/l: 6,1

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nel Salento

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una soffice pigiatura e diraspatura, breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata, con numerosi rimontaggi per una migliore estrazione di colore e tannini

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso e acceso

Bouquet: Aromi di frutti rossi maturi

Sapore: Asciutto, robusto e vellutato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con piatti di carne rossa.

Temperatura di servizio 18 °C



COLLE AL VENTO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V03011A
GTIN-13 bottiglia	8017868001638
GTIN-13 cartone	8017868002031
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	870

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026