



COLLE AL VENTO



NEGROAMARO SALENTO IGP - OTTO NODI

Vitigno: Negroamaro 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 9,0

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Puglia

Zona di produzione: Vigneti situati nella Puglia del sud, are del Salento

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una soffice pressatura e diraspatura, tradizionale macerazione delle bucce a temperatura controllata per 10-14 giorni

Affinamento: In serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Armonioso, con piacevoli note di frutti di bosco

Sapore: Corposo, con tannini nobili

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di pasta saporiti e pollame.

Temperatura di servizio 16-18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



COLLE AL VENTO

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V03010A
GTIN-13 bottiglia	8017868001669
GTIN-13 cartone	8017868001676
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	840

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026