



TRE COLONNE
ITALY



PRIMITIVO PUGLIA IGP – TRE COLONNE

Vitigno: Primitivo 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,4

Regione: Puglia

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo la fermentazione il vino è posto in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione malolattica

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 14000kg

Colore: Rosso intenso e brillante

Bouquet: Note di frutti rossi

Sapore: Fruttato ed intenso

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti e primi piatti saporiti.

Temperatura di servizio 18 °C



TRE COLONNE
ITALY

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V140028A
GTIN-13 bottiglia	8017868006459
GTIN-13 cartone	8017868004950
Tipo chiusura	sughero/vite
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	25
Cartoni/pallet	125
Kg/cartone	7,0
Kg/pallet	892

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 14.05.2026