



VALLCHIARA



## **PRIMITIVO SALENTO IGP – VALLCHIARA**

---

**Rebsorte:** Primitivo 100%

**Alk. Vol. %:** 14

**Jahrgang:** 2023

**Restzucker g/l:** 7,2

**Säuregehalt g/l:** 6,1

**Region:** Apulia

**Anbaugebiet:** Rebflächen im Salentogebiet

**Flaschengröße:** 750ml, 1500ml

## **EIGENSCHAFTEN**

---

**Weinbereitung:** Nach einer sanften Pressung und dem Entrappen, traditionelle Maischgärung der Trauben und kurze Mazeration bei einer kontrollierten Temperatur von 27°C

**Ausbau:** Mindestens 6 Monate in Edelstahltanks

**Ertrag pro Hektar:** 16000kg

**Farbe:** Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

**Bouquet:** Intensiv, aromatisch nach roter Frucht

**Geschmack:** Vollmundig, rund, angenehm und samtig

## **SPEISEEMPFEHLUNG**

---

Ausgezeichnet gegrilltem Fleisch, Wild und Geflügel.

Serviertemperatur 16-18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: [info@alibrianza.it](mailto:info@alibrianza.it) / [www.andreamazzei.it](http://www.andreamazzei.it)

Tel. +39 039 9202121



VALLCHIARA

## TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

### Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V12003A
GTIN-13 Flasche	8017868001867
GTIN-13 Karton	8017868004226
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	8,1
Kg/Palette	870

### Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V12004A
GTIN-13 Flasche	8017868003120
GTIN-13 Karton	8017868002468
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,4
Kg/Palette	760

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 18.09.2024



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: [info@alibrianza.it](mailto:info@alibrianza.it) / [www.andreamazzei.it](http://www.andreamazzei.it)

Tel. +39 039 9202121