



TERRA DELLE CICALLE

NERO D'AVOLA DOP – TERRA DELLE CICALLE

Rebsorte: Nero d'Avola 100%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,9

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen in den Provinzen Trapani und Caltanissetta

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: 8 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 12000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Intensive Aromen nach Kirschen, reifen Früchten und Konfitüren

Geschmack: Vollmundig, ausgewogen, mit einem lang anhaltenden Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu herzhaften Nudelgerichten, dunklem Fleisch und Käse.
Serviertemperatur 16-18°C





TERRA DELLE CICALE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V11001A
GTIN-13 Flasche	8017868001317
GTIN-13 Karton	8017868004202
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	845

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V11002B
GTIN-13 Flasche	8017868001331
GTIN-13 Karton	8017868004554
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,5
Kg/Palette	780

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 18.09.2024

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121