



ANDREAS MAZZEI

PERRICONE NERO D'AVOLA DOP – DIADE

Dieser Wein wurde aus den zwei autochthonen sizilianischen Rebsorten Perricone (80%) und Nero d'Avola (20%) gekeltert. Die Perriconetraube, die auf Grund ihres niedrigen Ertrags lange stiefmütterlich behandelt wurde, bekommt hier wieder die Aufmerksamkeit, die sie verdient. Ihre Besonderheiten liegen vor allem in der Eleganz und der Komplexität. Der Nero d'Avola verleiht dem Wein seinen angenehm fruchtigen, weichen und doch körperreichen Charakter. So entsteht DIADE (Zweiheit); ein einzigartiger Wein bestehend aus zwei sehr unterschiedlichen Elementen.

Rebsorte: Perricone 80% Nero d'Avola 20%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2023

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,8

Region: Sizilien

Anbaugebiet: Rebflächen im Westen Siziliens

Flaschengröße: 750ml



EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Gärung in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: 12-18 Monate in Eichenholzfass und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives und violette Rot

Bouquet: Fruchtige und doch würzige Düfte

Geschmack: Vollmundig, vollständig, fesselnd, mit eleganten Tanninen im Finale

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt zu herzhaften Gerichten mit kräftigen Aromen oder auch würzigen Gerichten wie gegrilltem Fleisch, gebratenem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Serviertemperatur 18°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



ANDREAS MAZZEI

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr. V04003A

GTIN-13 Flasche 8017868003557

GTIN-13 Karton 8017868003601

Verschluss Korken

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 17

Kartons/Palette 102

Kg/Karton 10

Kg/Palette 820

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 02. 01.10.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121