



Perla - Cascina Radice

Nizza DOCG

Nizza DOCG darf nur in einigen wenigen Gemeinden der Provinz Asti, die als das Ursprungsgebiet der Barbera Traube gelten, gekeltert werden. Des weiteren werden nur Rebflächen mit vorrangiger Südlage als geeignet befunden diesen Namen zu tragen. Der maximale Ertrag ist mit nur 7.000Kg Trauben pro Hektar festgelegt. Diese sehr strengen Richtlinien, eine bewusste und nachhaltige bewirtschaftung der Böden und sehr viel Liebe zum Wein, ließen diese "Perle" entstehen.

Rotwein

Jahrgang

2017

Alk. Vol%

16

Restzucker g/l

2

Säuregehalt g/l

6,5

Rebsorte

Barbera 100%

Flaschengröße

750 ml

Anbaugebiet

Rebflächen im Gemeindegebiet von Moasca (Asti)

Farbe

Intensives Rot mit violetten Nuancen

Bouquet

Elegant, komplex und ätherisch mit Noten nach Waldbeeren und Vanille

Geschmack

Warm und vollmundig, körperreich und harmonisch, mit einem lang anhaltenden Abgang

Speiseempfehlung

Zum Festtagsessen; Wild, Gans, Ente usw. Auch zur Meditation mit etwas reifem Käse

Serviertemperatur

18°C, dekantieren

Weinbereitung

Traditionelle Maischegärung für 12-14 Tage. Nach dem natürlichen Säureabbau lagert der Wein zur Veredlung in Eichenholzfässern

Ausbau

24 Monate in Barriquefässern, 6 Monate Flaschenlagerung

Ertrag pro Hektar

7000 kg

Bodenbeschaffenheit

Kalk und Ton

Hinweis über Allergene

Enthält Sulfite

GVO frei

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Artikel-Nr.:

0181

GTIN-13

8017868005179

Verschluss

Korken

Download Flaschenbild

- Cascina_Radice_Nizza_Perla_472x1772px.zip (252, 7 KiB)

6er-Karton

Karton/Lage

10

Karton/Palette

80

Kg/Karton

10, 1

Kg/Palette

830