

CASCINA RADICE

BAROLO DOCG RISERVA - ARGANTE



Rebsorte: Nebbiolo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2019

Restzucker g/l: 2,0

Säuregehalt g/l: 5,3

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Barolo (Provinz Cuneo)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur. Während der Maischgärung wird der Wein zweimal am Tag umgepumpt. Nach dem natürlichen Säureabbau lagert der Wein zur Veredlung in Eichenholzfässern

Ausbau: 5 Jahre in Eichenholzfass und Stahl tanks

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Bodenbeschaffenheit: Sedimentschichten aus Sandstein und Ton

Farbe: Helles Rot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Komplex mit Noten von Veilchen, Vanille und Kakao

Geschmack: Körperreich, harmonisch und elegant, furioses Finale

SPEISEEMPFEHLUNG

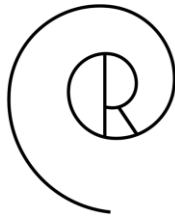
Hervorragend zu Braten, Wild- und Trüffelgerichten.

Serviertemperatur 20°C, dekantieren

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V02002A
GTIN-13 Flasche	8017868003670
GTIN-13 Karton	8017868002185
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	10
Kartons/Palette	80
Kg/Karton	10,10
Kg/Palette	830

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026