

CASCINA RADICE



BARBERA PIEMONTE DOC – CR

Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 13

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 6,0

Säuregehalt g/l: 5,9

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Monferratgebiet

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Vergärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur

Ausbau: 6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 11000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

Bouquet: Fruchtig und beständig mit leichten Gewürznoten

Geschmack: Trocken und trotzdem weich, vollmundig mit feinen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

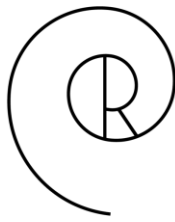
Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, reifem Käse und Grillfleisch.

Serviertemperatur 16-18°C

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.	V02019A
GTIN-13 Flasche	8017868003656
GTIN-13 Karton	8017868003915
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	24
Kartons/Palette	96
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	780

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026