

CASCINA RADICE

BARBERA D'ASTI DOCG – CAPORALA



Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 14

Jahrgang: 2024

Restzucker g/l: 5,3

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet von Moasca (Provinz Asti)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Bei einer kontrollierten Temperatur. Die Maischgärung der Trauben in Stahltanks dauert 12 Tage

Ausbau: 8 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

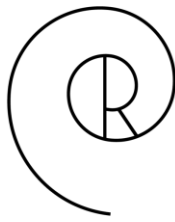
Farbe: Dunkles intensives Rot

Bouquet: Fruchtig, wenig, ätherisch

Geschmack: Trocken, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu deftigen Vorspeisen und Fleischgerichten.
Serviertemperatur 18°C



CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V02007A
GTIN-13 Flasche	8017868004912
GTIN-13 Karton	8017868004080
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	21
Kartons/Palette	105
Kg/Karton	8,1
Kg/Palette	870

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026