

CASCINA RADICE

BARBARESCO DOCG – NIBBIO

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2022

Restzucker g/l: 2,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet von Barbaresco (Provinz Cuneo)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Bei einer kontrollierten Temperatur. Die Maischgärung der Trauben in Edelstahltanks dauert 12 Tage. Um mehr Farbe und Tannine zu gewinnen, wird der Wein mehrmals umgepumpt.

Ausbau: 26 Monate in Eichenholzfässern und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Farbe: Helles glänzendes Rot mit granatroten Spiegelungen bei Reifung

Bouquet: Intensiv, komplex und charakteristisch

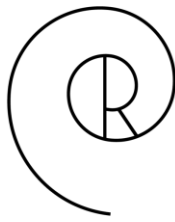
Geschmack: Trocken, weich mit gut eingebundenen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu dunklen und hellen Fleischsorten, Wild und Käse.

Serviertemperatur 18-20°C, dekantieren





CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V02011A
GTIN-13 Flasche	8017868002062
GTIN-13 Karton	8017868002765
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