

CASCINA RADICE

NIZZA DOCG RISERVA - PERLA



Nizza DOCG darf nur in einigen wenigen Gemeinden der Provinz Asti, die als das Ursprungsgebiet der Barbera Traube gelten, gekellert 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.

Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 16

Jahrgang: 2020

Restzucker g/l: 2,0

Säuregehalt g/l: 6,5

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet von Moasca (Provinz Asti)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Klassische Maischgärung der Trauben für 12-14 Tage, dann Vergärung in Holzbottichen

Ausbau: 24 Monate in Barriquefässern, 6 Monate Flaschenlagerung

Ertrag pro Hektar: 7000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Nuancen

Bouquet: Elegant, komplex und ätherisch mit Noten nach Waldbeeren und Vanille

Geschmack: Warm, harmonisch und körperreich mit einem lang anhaltenden Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

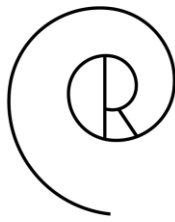
Hervorragend zu kräftigen Speisen mit rotem Fleisch, Wild und Edelgeflügel.

Serviertemperatur 18°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.	V02022A
GTIN-13 Flasche	8017868005179
GTIN-13 Karton	/
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	70
Kg/Karton	10,1
Kg/Palette	830

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 16.07.2024