

CASCINA RADICE



BAROLO DOCG – POIANA

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2021

Restzucker g/l: 2,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Barolo (Provinz Cuneo)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischegärung für 12 Tage in Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Farbe: Glänzendes Rot mit granatroten Spiegelungen

Bouquet: Komplex, elegant und ätherisch

Geschmack: Trocken, vollmundig mit einem nicht enden wollenden Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

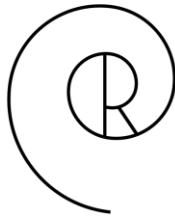
Passt hervorragend zu Trüffelgerichten, Wild und Braten.

Serviertemperatur 18-20°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.	V02001A
GTIN-13 Flasche	8017868004158
GTIN-13 Karton	8017868004110
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. 19.07.2024