

CASCINA RADICE



BARBERA D'ASTI SUP. DOCG – ROCCANERA

Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 15

Jahrgang: 2022

Restzucker g/l: 2,0

Säuregehalt g/l: 6,0

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gemeindegebiet von Moasca (Provinz Asti)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

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

Ausbau: 16 Monate in Barriquefässern, 6 Monate Flaschenlagerung

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Intensives Rot mit violetten Spiegelungen

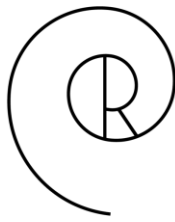
Bouquet: Elegant und komplex, mit Noten nach Waldbeeren und Vanille

Geschmack: Trocken, harmonisch, kräftig mit lang anhaltender Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zu Wild, dunklen Fleischgerichten, Edelgeflügel und reifem Käse.

Serviertemperatur 18°C, dekantieren



CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V02005A
GTIN-13 Flasche	8017868003687
GTIN-13 Karton	8017868002192
Verschluss	Korken
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	10
Kartons/Palette	80
Kg/Karton	8,2
Kg/Palette	680

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 17.07.2024