

CASCINA RADICE

BAROLO RISERVA DOCG - ARGANTE



Vitigno: Nebbiolo 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2019

Zuccheri residui g/l: 2

Acidità tot. g/l: 5,3

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nel area di Barolo

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In acciaio a temperatura controllata. La macerazione delle bucce dura circa 10 giorni con due rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene sistemato in botti di rovere.

Affinamento: 5 mesi in botti di rovere ed 1 anno in serbatoi d'acciaio

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Rosso chiaro con riflessi granati

Bouquet: Complesso, sentori di viola e note di vaniglia e cacao

Sapore: Corposo, armonico ed elegante, finale travolgente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

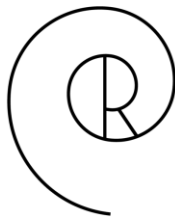
Ideale con arrostiti, selvaggina e piatti a base di tartufo.

Temperatura di servizio 20 °C, decantare.

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V02002A
GTIN-13 bottiglia	8017868003670
GTIN-13 cartone	8017868002185
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	10
Cartoni/pallet	80
Kg/cartone	10,10
Kg/pallet	830

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026