

CASCINA RADICE



BARBERA PIEMONTE DOC – CR

Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,0

Acidità tot. g/l: 5,9

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti nell'area del Monferrato

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: In serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 11000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Fruttato e persistente, con note speziate

Sapore: Asciutto ma morbido al contempo, corposo con tannini nobili

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

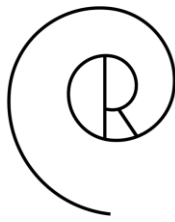
Si abbina con piatti di pasta, formaggio morbido e carne alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18 °C

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	V02019A
GTIN-13 bottiglia	8017868003656
GTIN-13 cartone	8017868003915
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	24
Cartoni/pallet	96
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	780

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026