

CASCINA RADICE

BARBERA D'ASTI DOCG - CAPORALA



Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 14

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 5,3

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nell'area di Moasca (Asti)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: A temperatura controllata. Macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio.

Affinamento: 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso e profondo

Bouquet: Fruttato, vinoso, etereo

Sapore: Secco, corposo e con tannini ben bilanciati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

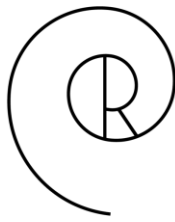
Si abbina ad antipasti piccanti e piatti di carne.

Temperatura di servizio 18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V02007A
GTIN-13 bottiglia	8017868004912
GTIN-13 cartone	8017868004080
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	870

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121