

CASCINA RADICE



BARBARESCO DOCG – NIBBIO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2022

Zuccheri residui g/l: 2,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nell'area di Barbaresco (Cuneo)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Per un migliore estrazione di colore e tannini si effettuano numerosi rimontaggi.

Affinamento: 26 mesi in botti di rovere e serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Rosso acceso, diventa più granato con il tempo

Bouquet: Intenso, complesso e caratteristico

Sapore: Secco, con tannini ben bilanciati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

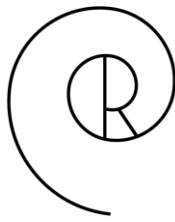
Si abbina ad a piatti di carne rossa e bianca, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio 18-20 °C, decantare.

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	V02011A
GTIN-13 bottiglia	8017868002062
GTIN-13 cartone	8017868002765
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