

CASCINA RADICE

NIZZA DOCG RISERVA - PERLA

Solo alcuni comuni del Monferrato, storicamente vocati alla coltivazione e vinificazione della Barbera, hanno ottenuto la denominazione Nizza DOCG. Inoltre, questo privilegio viene rilasciato soltanto ai vigneti con le migliori esposizioni ed il limite di raccolta è fissato ad un massimo di 7000 kg di uva per ettaro. Queste norme molto rigide insieme a una coltivazione responsabile e tanto amore per la terra hanno fatto nascere questo vino.

Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 16

Annata: 2020

Zuccheri residui g/l: 2,0

Acidità tot. g/l: 6,5

Regione: Piemonte

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

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce per 12-14 giorni, poi fermentazione in tini di legno.

Affinamento: 24 mesi in barrique, poi 6 mesi in bottiglia

Resa per ettaro: 7000kg

Colore: Rosso intenso con sfumature violacee

Bouquet: Elegante, complesso ed etereo con sentori di frutti di bosco e vaniglia

Sapore: Avvolgente, armonico e corposo con un finale lungo e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da abbinare a portate importanti a base di carni rosse, selvaggina e pollame nobile.

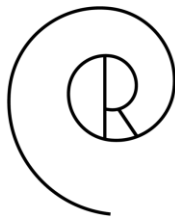
Temperatura di servizio 18 °C, decantare.

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	V02022A
GTIN-13 bottiglia	8017868005179
GTIN-13 cartone	/
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	70
Kg/cartone	10,10
Kg/pallet	830

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 30.05.2024