

CASCINA RADICE

BAROLO DOCG - POIANA



Vitigno: Nebbiolo 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2021

Zuccheri residui g/l: 2,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Piemonte

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

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 36 mesi in barrique di quercia e serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Rosso acceso con riflessi granati

Bouquet: Complesso, elegante ed etereo

Sapore: Secco, corposo con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

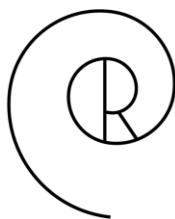
Si abbina a piatti con tartufo, selvaggina e arrosti.

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	V02001A
GTIN-13 bottiglia	8017868004158
GTIN-13 cartone	8017868004110
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. 30.05.2024