

CASCINA RADICE



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG - ROCCANERA

Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 15

Annata: 2022

Zuccheri residui g/l: 2

Acidità tot. g/l: 6

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nel comune di Moasca (AT)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

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

Affinamento: 16 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

Resa per ettaro: 9000kg

Composizione suolo: Calcareo e argilloso

Colore: Rosso intenso con sfumature violacee

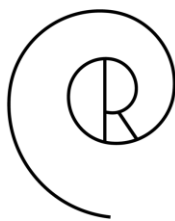
Bouquet: Elegante e complesso con sentori di frutti di bosco e vaniglia

Sapore: Asciutto, armonico, corposo con finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Egregio con piatti di selvaggina, carni rosse, pollame nobile e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18 °C, decantare.



CASCINA RADICE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	0123
GTIN-13 bottiglia	8017868003687
GTIN-13 cartone	8017868002192
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	10
Cartoni/pallet	80
Kg/cartone	7,86
Kg/pallet	670

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 19.12.2023