

CASCINA RADICE



PIEMONTE ROSSO DOC - TOTO

Vitigno: Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 6,5

Acidità tot. g/l: 5,4

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Asti

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Macerazione classica delle uve in serbatoi di acciaio per 10 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: 8-12 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 11000kg

Composizione suolo: Argilla

Colore: Rosso forte con riflessi violacei

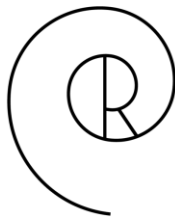
Bouquet: Ricco, fruttato e speziato

Sapore: Asciutto, complesso e corposo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina con antipasti importanti, carne e pasta.

Temperatura di servizio 16-18 °C



CASCINA RADICE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V02004A
GTIN-13 bottiglia	8017868003717
GTIN-13 cartone	8017868003908
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. 21.06.2024