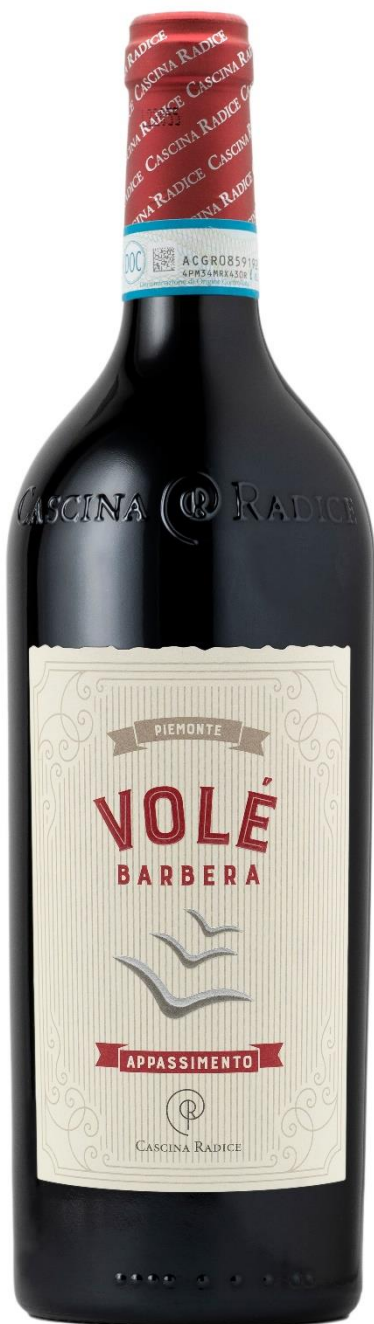


CASCINA RADICE

BARBERA PIEMONTE DOC APPASSIMENTO - VOLÉ



Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2023

Zuccheri residui g/l: 9,0

Acidità tot. g/l: 6,0

Regione: Piemonte

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

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Dopo una raccolta tardiva, si effettua macerazione tradizionale delle bucce per 14-18 giorni.

Affinamento: Un breve periodo in botti di rovere e poi in serbatoi d'acciaio per 6-8 mesi

Resa per ettaro: 12000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet: Fruttato e intenso

Sapore: Morbido, equilibrato e corposo, con nobili tannini

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

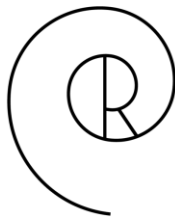
Ideale con primi piatti saporiti, carne grigliata e salumi.

Temperatura di servizio 16-18 °C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

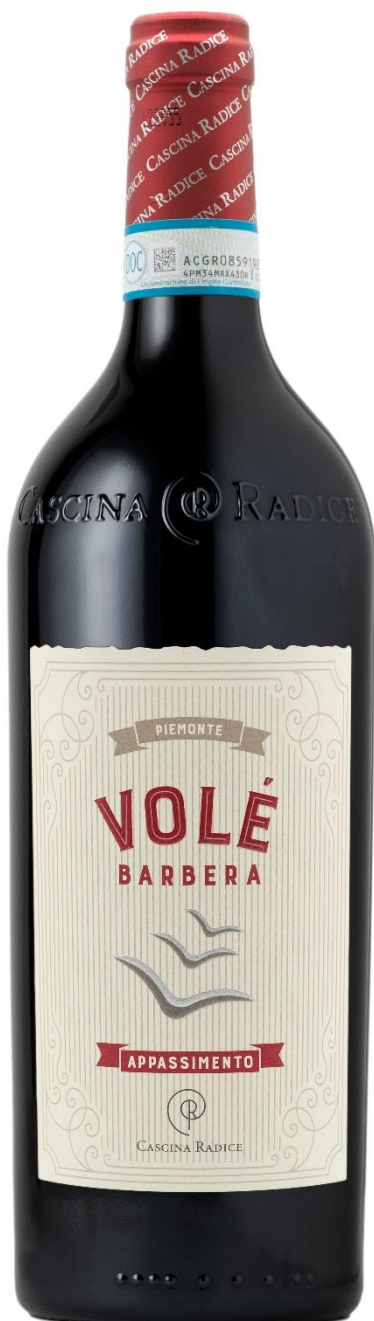
Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V02010A
GTIN-13 bottiglia	8017868001140
GTIN-13 cartone	8017868001157
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	19
Cartoni/pallet	95
Kg/cartone	9,95
Kg/pallet	965

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 30.05.2024