

CASCINA RADICE

PIEMONTE BIANCO DOC – TOTO



Rebsorte: Cortese, Chardonnay

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 4,1

Säuregehalt g/l: 6,1

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen in der Provinz Asti

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Gärung bei einer kontrollierten Temperatur für 12 Tage

Ausbau: 4-6 Monate in Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 11000kg

Bodenbeschaffenheit: Tonhaltiger Mergel

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Delikat, fruchtig und aromatisch

Geschmack: Frisch, jung und spritzig, beständiger Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

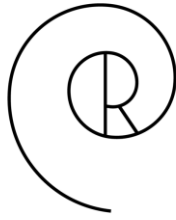
Hervorragend zu Vorspeisen, Nudelgerichten mit hellen Soßen und hellem Fleisch.

Serviertemperatur 8°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

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

Tel. +39 039 9202121



CASCINA RADICE

TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr. V02013A

GTIN-13 Flasche 8017868003700

GTIN-13 Karton 8017868003892

Verschluss Korken

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 21

Kartons/Palette 105

Kg/Karton 8,1

Kg/Palette 870

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026