



San Martino - Cascina Radice

Barbera d'Asti Superiore DOCG
Rotwein

Jahrgang
2018

Alk. Vol%
14, 50

Restzucker g/l
5, 7

Säuregehalt g/l
6, 2

Rebsorte
Barbera 100%

Flaschengröße
750 ml

Anbaugebiet
Weinberge im Gemeindegebiet von Moasca (Asti)

Farbe
Glänzendes, kräftiges Rubinrot

Bouquet
Intensiv und reichhaltig, nach Pflaume und Schokolade

Geschmack
Rund, kraftvoll und fruchtig

Speiseempfehlung
Passt perfekt zu schmackhaften Fleischgerichten, Nudelgerichten sowie zu würzigen Käse

Serviertemperatur
18-20°C, dekantieren

Weinbereitung
Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur; die Mazeration auf den Schalen dauert 10-12 Tage. Nach dem natürlichen Säureabbau lagert der Wein zur Veredlung in Eichenholzfässern

Ausbau
16 Monate in Eichenholzfässern, 6 Monate Flaschenlagerung

Ertrag pro Hektar
9000 kg

Bodenbeschaffenheit
Kalk und Ton

Hinweis über Allergene
Enthält Sulfite

GVO frei
Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Artikel-Nr.:

0132

GTIN-13

8017868003694

Verschluss

Korke

Download Flaschenbild

- CaRa_Barbera_dAsti_Sup_San_Martino.jpg.zip (412, 0 KiB)

6er-Karton**GTIN-13**

8017868004134

Karton/Lage

10

Karton/Palette

80

Kg/Karton

8, 2

Kg/Palette

680

12er-Karton**GTIN-13**

8017868002932

Karton/Lage

14

Karton/Palette

70

Kg/Karton

16, 2

Kg/Palette

1150