

CASCINA RADICE

GAVI DOCG – IMMENSO



Rebsorte: Cortese 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 1,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Gavi (Alessandria)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur

Ausbau: Lagerung in Stahlhanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet: Delikat, leicht mineralisch und blumig

Geschmack: Trocken, fein, harmonisch und frisch

SPEISEEMPFEHLUNG

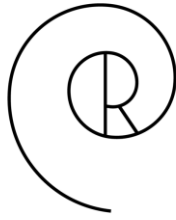
Sehr gut zu Fisch, Meeresfrüchten und feinen Suppen.

Serviertemperatur 10 °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. V02016A

GTIN-13 Flasche 8017868000556

GTIN-13 Karton 8017868000631

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