

CASCINA RADICE



PIEMONTE BIANCO DOC - TOTO

Vitigno: Cortese, Chardonnay

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 4,1

Acidità tot. g/l: 6,1

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti situati nella provincia di Asti

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 4-6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 11000kg

Composizione suolo: Argilloso

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Bouquet: Delicato, fruttato e aromatico

Sapore: Fresco con un retrogusto piacevole e persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

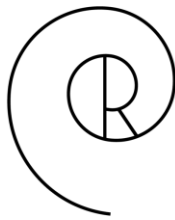
Eccellente con antipasti, piatti di pasta leggeri e carne bianca.

Temperatura di servizio 8°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	V02013A
GTIN-13 bottiglia	8017868003700
GTIN-13 cartone	8017868003897
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	870

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026