

San Martino - Barbera d'Asti Superiore DOCG *Azienda Agricola Cascina Radice*

Die Wurzeln des Weingutes „Cascina Radice“ in Moasca in der Provinz von Asti gehen bis in das 1890 zurück. In dieser Zeit wurden die ersten Reben rund um das Weingut angebaut. Mit viel Sorgfalt und Leidenschaft für die Arbeit in den Weinbergen wurden die Rebflächen im Laufe der Jahre auf 21 Hektar erweitert. Dank der qualitätsbewussten Auslese der Trauben und mit Hilfe der modernen Technologie stehen die Weine der „Cascina Radice“ heute als Synonym für Hochwertigkeit und Beständigkeit. In den 90er Jahren wurde der Barriquekeller erweitert und die Produktionsanlage modernisiert.

Die Weine der Cascina Radice bringen die Einzigartigkeit der ursprünglichen traditionellen Rebsorten zum Ausdruck. Es wurde eine Selektion geschaffen, die nicht nur durch ihre Vielfältigkeit, sondern auch durch ihre hohe Qualität überzeugt.

| | |
|-------------------------|--|
| Anbaugebiet: | Piemont/Italien |
| Rebsorte: | 100 % Barbera |
| Boden: | lehmig |
| Alkohol: | 14 % Vol. |
| Lagerdauer: | 4 - 5 Jahre |
| Restzucker: | 5,7 g/l |
| Säure: | 6,2 g/l |
| Serviertemperatur: | 18 – 20 °C |
| Lagerung: | 16 Monate im Eichenholzfässern aus Allier und 6 Monate in der Flasche |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 8 017 868 003 694 |



Art.-Nr. 31273

| | |
|-----------------|---|
| Charakteristik: | glänzendes, kräftiges Rot. Im Bouquet intensiv und reichhaltig, nach Pflaume und Schokolade; runder, kraftvoller und fruchtiger Geschmack |
| Passend zu: | zu dunklen Fleischsorten und Nudelgerichten sowie zu kräftigen Käsesorten |