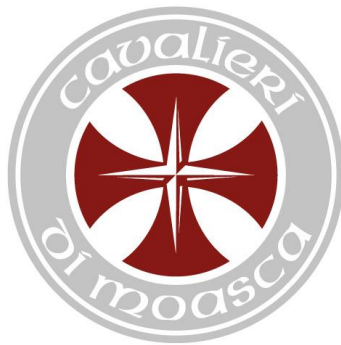




## **BARBARESCO DOCG – CAVALIERI DI MOASCA**

---

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Alk. Vol. %:** 14,5

**Jahrgang:** 2022

**Restzucker g/l:** 2,0

**Säuregehalt g/l:** 5,5

**Region:** Piedmont

**Anbaugebiet:** Rebflächen im Gebiet um Barbaresco (Cuneo)

**Flaschengröße:** 750ml

## **EIGENSCHAFTEN**

---

**Weinbereitung:** Bei einer kontrollierten Temperatur. Die Maischgärung der Trauben in Edelstahltanks dauert 12 Tage. Um mehr Farbe und Tannine zu gewinnen, wird der Wein mehrmals umgepumpt.

**Ausbau:** 26 Monate in Eichenholzfässern und Stahltanks

**Ertrag pro Hektar:** 8000kg

**Farbe:** Glänzendes Rot mit granatroten Spiegelungen

**Bouquet:** Delikat, intensiv und komplex

**Geschmack:** Trocken, weich und elegant, mit kräftigen aber gut eingebundenen Tanninen

## **SPEISEEMPFEHLUNG**

---

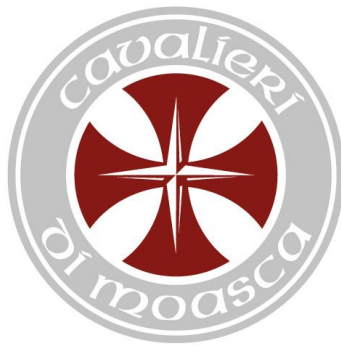
Ausgezeichnet zu hellem und dunklem Fleisch, Wild und Käse.

Serviertemperatur 18-20°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: [info@alibrianza.it](mailto:info@alibrianza.it) / [www.andreamazzei.it](http://www.andreamazzei.it)

Tel. +39 039 9202121



## TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

---



### Größe 750ml:

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Artikel-Nr.     | V06006A       |
| GTIN-13 Flasche | 8017868002147 |
| GTIN-13 Karton  | 8017868001973 |
| Verschluss      | Korken        |
| Flaschen/Karton | 6 Flaschen    |
| Palettengröße   | 80x120cm      |
| Kartons/Lage    | 21            |
| Kartons/Palette | 105           |
| Kg/Karton       | 8,1           |
| Kg/Palette      | 875           |

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026