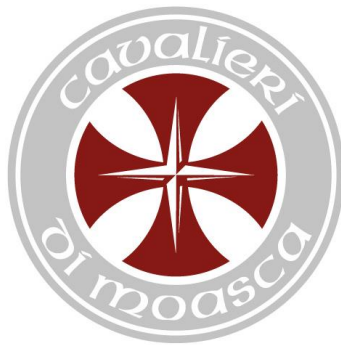




BARBERA D'ASTI DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Rebsorte: Barbera 100%

Alk. Vol. %: 13,5

Jahrgang: 2022

Restzucker g/l: 5,4

Säuregehalt g/l: 5,7

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Moasca und Agliano Terme (Asti)

Flaschengröße: 750ml, 1500ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Bei einer kontrollierten Temperatur. Die Maischgärung der Trauben in Edelstahltanks dauert 12 Tage.

Ausbau: 8 Monate Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 9000kg

Farbe: Dunkles intensives Rot

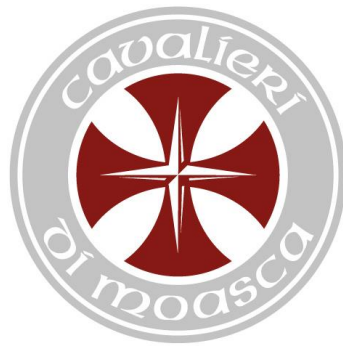
Bouquet: Fruchtig, wenig, ätherisch

Geschmack: Trocken, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu deftigen Vorspeisen und Fleischgerichten.

Serviertemperatur 18°C



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V06003A
GTIN-13 Flasche	8017868003007
GTIN-13 Karton	8017868002161
Verschluss	Korken
Flasche/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	24
Kartons/Palette	120
Kg/Karton	7,8
Kg/Palette	958

Größe 1500ml:

Artikel-Nr.	V06002B
GTIN-13 Flasche	8017868003014
GTIN-13 Karton	8017868002222
Verschluss	Schraubverschluss
Flaschen/Karton	6 Flaschen
Palettengröße	80x120cm
Kartons/Lage	14
Kartons/Palette	56
Kg/Karton	13,08
Kg/Palette	960

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026