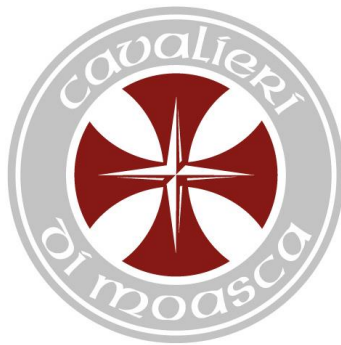




BAROLO DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Rebsorte: Nebbiolo 100%

Alk. Vol. %: 14,5

Jahrgang: 2022

Restzucker g/l: 1,1

Säuregehalt g/l: 5,9

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Barolo (Cuneo)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Traditionelle Maischgärung der Trauben in Edelstahltanks über 12 Tage bei einer kontrollierten Temperatur.

Ausbau: 36 Monate in Eichenholzfässern und Stahltanks

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Farbe: Glänzendes Rot mit granatroten Spiegelungen

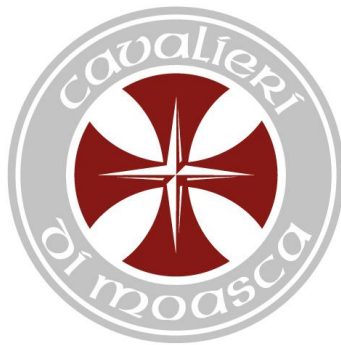
Bouquet: Reich, komplex, elegant und ätherisch

Geschmack: Trocken, vollmundig mit einem nicht enden wollenden Abgang

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Trüffelgerichten, Wild und Braten.

Serviertemperatur 16-18°C, dekantieren



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG



Größe 750ml:

Artikel-Nr.	V06001A
GTIN-13 Flasche	8017868000181
GTIN-13 Karton	8017868002154
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 02. 01.10.2026