



GAVI DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Rebsorte: Cortese 100%

Alk. Vol. %: 12

Jahrgang: 2025

Restzucker g/l: 1,0

Säuregehalt g/l: 5,5

Region: Piedmont

Anbaugebiet: Rebflächen im Gebiet um Gavi (Alessandria)

Flaschengröße: 750ml

EIGENSCHAFTEN

Weinbereitung: Sanfter Pressung, dann Vergärung für 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 16-18°C in Stahltanks.

Ausbau: Lagerung in Stahltanks bis zur Abfüllung

Ertrag pro Hektar: 8000kg

Farbe: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

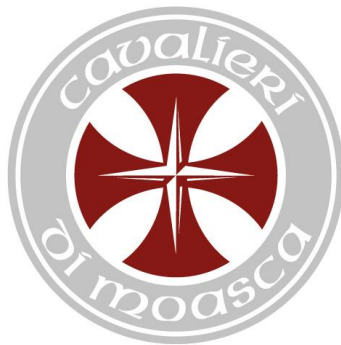
Bouquet: Delikat, leicht mineralisch und blumig

Geschmack: Trocken, fein und harmonisch

SPEISEEMPFEHLUNG

Ausgezeichnet zu Fisch, Meeresfrüchten und feinen Suppen.

Serviertemperatur 8-10 °C



TECHNISCHE ANGABEN / PALETTISIERUNG

Größe 750ml:

Artikel-Nr. V06007A

GTIN-13 Flasche 8017868003090

GTIN-13 Karton 8017868002178

Verschluss Korken

Flaschen/Karton 6 Flaschen

Palettengröße 80x120cm

Kartons/Lage 24

Kartons/Palette 120

Kg/Karton 7,8

Kg/Palette 960

Enthält Sulfite

GVO frei

Revision 01. 21.04.2026