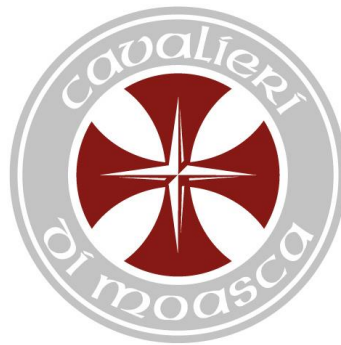




BARBERA D'ASTI DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 5,4

Acidità tot. g/l: 5,7

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nell'area di Moasca e Agliano Terme (Asti)

Capacità: 750ml, 1500ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 8 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Rosso intenso e profondo

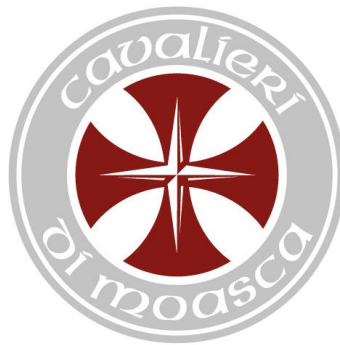
Bouquet: Fruttato, vinoso ed essenziale

Sapore: Secco, corposo, con tannini piacevolmente integrati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti piccanti e piatti di carne.

Temperatura di servizio 18 °C



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V06003A
GTIN-13 bottiglia	8017868003007
GTIN-13 cartone	8017868002161
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	24
Cartoni/pallet	120
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	958

Formato da 1500ml:

Codice articolo	V06002A
GTIN-13 bottiglia	8017868003014
GTIN-13 cartone	8017868002222
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	14
Cartoni/pallet	56
Kg/cartone	13,08
Kg/pallet	960

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026