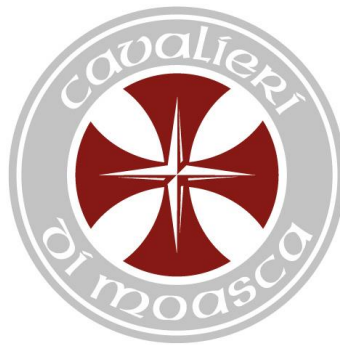




BAROLO DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2022

Zuccheri residui g/l: 1,1

Acidità tot. g/l: 5,9

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nell'area di Barolo (Cuneo)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

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

Affinamento: 36 mesi in botti di quercia e serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Rosso brillante con riflessi granati

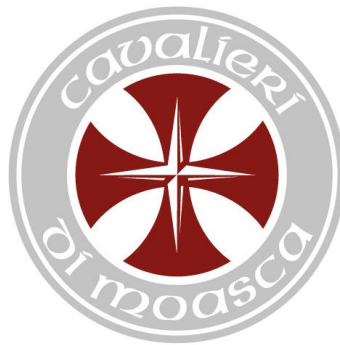
Bouquet: Ricco, elegante e complesso

Sapore: Secco, corposo con un finale persistente

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti con tartufo, selvaggina e arrosti.

Temperatura di servizio 18-20 °C, decantare.



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V06001A
GTIN-13 bottiglia	8017868000181
GTIN-13 cartone	8017868002154
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	875

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 02. 01.10.2026