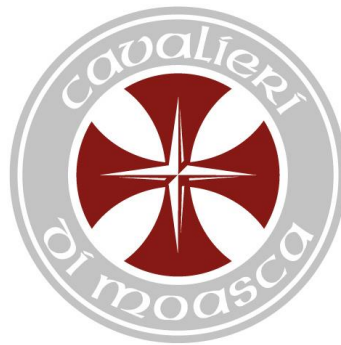




BARBERA PIEMONTE DOC – CAVALIERI DI MOASCA

Vitigno: Barbera 100%

Alc. Vol. %: 13

Annata: 2024

Zuccheri residui g/l: 6,5

Acidità tot. g/l: 5,6

Regione: Piemonte

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

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 6 mesi in serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 11000kg

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

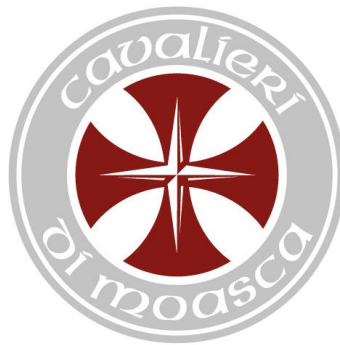
Bouquet: Fruttato e vinoso, con note speziate

Sapore: Secco, corposo con tannini nobili

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a pasta, formaggio stagionato, carne alla griglia e selvaggina.

Temperatura di servizio 18 °C



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V06004A
GTIN-13 bottiglia	8017868003045
GTIN-13 cartone	8017868001942
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	24
Cartoni/pallet	120
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	958

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026