

Cavalieri di Moasca - Piemonte Barbera

Piemonte Barbera DOC
Rotwein

Jahrgang
2021

Alk. Vol%
13

Restzucker g/l
5, 2

Säuregehalt g/l
5, 6

Rebsorte
Barbera 100%

Flaschengröße
750 ml, 2000 ml

Anbaugebiet
Rebflächen im Gebiet um Moasca, Agliano und Mombaruzzo (Asti)

Farbe
Intensives Rubinrot mit violetten Spiegelungen

Bouquet
Fruchtig, weinig und beständig mit leichten Gewürznoten

Geschmack
Trocken und trotzdem weich, vollmundig mit feinen Tanninen

Speiseempfehlung
Ausgezeichnet zu Nudelgerichten, reifem Käse, Grillfleisch und Wild

Serviertemperatur
18-20°C

Weinbereitung
Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C für 10 Tage

Ausbau
6 Monate in Stahltanks

Hinweis über Allergene
Enthält Sulfite
GVO frei
Revisione 01: 01/01/2021

Alibrianza srl – Cantine Andreas Mazzei – Via T. Moneta 23 - I-23876 Monticello B.za – Tel: +39 039 92 02 121
Fax: +39 039 92 06 543 – Email: mazzei@alibrianza.it – www.andreasmazzei.it

750 ml

Artikel-Nr.:
0152

GTIN-13
8017868003045

Verschluss
Korken

Download Flaschenbild

- CDM_Barbera_Piemonte.jpg.zip (397, 8 KiB)

6er-Karton

GTIN-13
8017868001942

Karton/Lage
24

Karton/Palette
120

Kg/Karton
7, 8

Kg/Palette
960

2000 ml

Artikel-Nr.:
153

GTIN-13
8017868003052

Verschluss
Schraubverschluss

6er-Karton

GTIN-13
8017868001904

Karton/Lage
12

Karton/Palette
48

Kg/Karton
16, 4

Kg/Palette
835