

Cavalieri di Moasca - Barbera d'Asti

Barbera d'Asti DOCG
Rotwein

Jahrgang
2021

Alk. Vol%
13, 5

Restzucker g/l
5, 3

Säuregehalt g/l
5, 7

Rebsorte
Barbera 100%

Flaschengröße
750 ml, 1500 ml

Anbaugebiet
Rebflächen im Gebiet um Moasca und Agliano Terme (Asti)

Farbe
Dunkles intensives Rot

Bouquet
Fruchtig, weinig, ätherisch

Geschmack
Trocken, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen

Speiseempfehlung
Ausgezeichnet zu deftigen Vorspeisen und Fleischgerichten

Serviertemperatur
18-20°C

Weinbereitung
Traditionelle Maischegärung bei einer kontrollierten Temperatur von 26-28°C für 12 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.:
0135

GTIN-13
8017868003007

Verschluss
Korken

Download Flaschenbild

- CDM_Barbera_d_Asti.jpg.zip (408, 6 KiB)

6er-Karton

GTIN-13
8017868002161

Karton/Lage
21

Karton/Palette
105

Kg/Karton
7, 8

Kg/Palette
960

1500 ml

Artikel-Nr.:
131

GTIN-13
8017868003014

Verschluss
Schraubverschluss

6er-Karton

GTIN-13
8017868002222

Karton/Lage
14

Karton/Palette
56

Kg/Karton
13, 5

Kg/Palette
780