



Cavalieri di Moasca - Barbaresco

Barbaresco DOCG

Vino rosso

Annata

2017

Alc. vol%

13,5

Zuccheri residui g/l

2

Acidità totale g/l

5,5

Vitigno

Nebbiolo 100%

Capacità

750 ml

Zona di produzione

Vigneti ubicati nell'area di Neive e Treiso (Cuneo)

Colore

Rosso brillante con riflessi granata

Bouquet

Delicato e con sentori fruttati

Sapore

Asciutto, morbido ed elegante, con tannini evidenti ma equilibrati

Abbinamenti

Si accompagna ottimamente a piatti di carne rossa e bianca, selvaggina e formaggi

Temperatura di servizio

18-20°C

Vinificazione

Tradizionale macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento

24 mesi in botti di rovere e successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia

Indicazioni sugli allergeni

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Codice articolo

0171

GTIN-13

8017868002147

Chiusura

sughero

Download foto bottiglia

- CDM_Barbaresco.jpg.zip (400.5 KB)

Cartoni da 6

GTIN-13

8017868001973

Cartoni/fila

21

Cartoni/pallet

105

Kg/cartone

8, 1

Kg/pallet

875