



Cavalieri di Moasca - Piemonte Barbera

Piemonte Barbera DOC

Vino rosso

Annata

2019

Alc. vol%

13

Zuccheri residui g/l

5, 2

Acidità totale g/l

5, 6

Vitigno

Barbera 100%

Capacità

750 ml, 2000 ml

Zona di produzione

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

Colore

Rosso intenso con riflessi violacei

Bouquet

Fruttato, vinoso e persistente con note speziate

Sapore

Asciutto e morbido al contempo, corposo con tannini nobili

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti saporiti, formaggi stagionati, grigliate di carne, brasati e selvaggina

Temperatura di servizio

18-20°C

Vinificazione

Tradizionale macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per 10 giorni

Affinamento

6 mesi in serbatoi d'acciaio

Indicazioni sugli allergeni

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Codice articolo

0152

GTIN-13

8017868003045

Chiusura

sughero

Download foto bottiglia

- CDM_Barbera_Piemonte.jpg.zip (397.8 KB)

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868001942

Cartoni/fila

24

Cartoni/pallet

120

Kg/cartone

7, 8

Kg/pallet

960

2000 ml

Codice articolo

153

GTIN-13

8017868003052

Chiusura

tappo a vite

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868001904

Cartoni/fila

12

Cartoni/pallet

48

Kg/cartone

16, 4

Kg/pallet

835