



Cavalieri di Moasca - Barbera d'Asti

Barbera d' Asti DOCG

Vino rosso

Annata

2021

Alc. vol%

13, 5

Zuccheri residui g/l

5, 3

Acidità totale g/l

5, 7

Vitigno

Barbera 100%

Capacità

750 ml, 1500 ml

Zona di produzione

Vigneti ubicati nell'area di Moasca ed Agliano Terme (Asti)

Colore

Rosso scuro ed intenso

Bouquet

Fruttato, vinoso ed etereo

Sapore

Secco, pieno, con tannini ben equilibrati

Abbinamenti

Si accompagna egregiamente ad antipasti saporiti e piatti di carne

Temperatura di servizio

18-20°C

Vinificazione

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

Affinamento

6 mesi in serbatoi d'acciaio

Indicazioni sugli allergeni

Contiene solfiti

OGM free

Revisione 01: 01/01/2021

750 ml

Codice articolo

0135

GTIN-13

8017868003007

Chiusura

sughero

Download foto bottiglia

- CDM_Barbera_d_Asti.jpg.zip (408.6 KB)

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868002161

Cartoni/fila

21

Cartoni/pallet

105

Kg/cartone

7, 8

Kg/pallet

960

1500 ml

Codice articolo

131

GTIN-13

8017868003014

Chiusura

tappo a vite

Cartoni da 6**GTIN-13**

8017868002222

Cartoni/fila

14

Cartoni/pallet

56

Kg/cartone

13, 5

Kg/pallet

780