

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
Vineyards in the area of Moasca and Agliano Terme (Asti)

Colore
Deep intensive red

Bouquet
Fruity, winy and essential

Sapore
Dry, full-bodied with plesantly integrated tannins

Abbinamenti
Best enjoyed with spicy starters and meat courses

Temperatura di servizio
18-20°C

Vinificazione
Traditional peel maceration at a controlled temperature of 26-28°C for 12 days

Affinamento
6 months in steel tanks

Indicazioni sugli allergeni
Contiene solfiti
OGM free
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

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

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