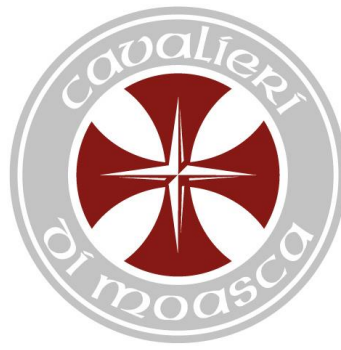




BARBARESCO DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alc. Vol. %: 14,5

Annata: 2022

Zuccheri residui g/l: 2,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti ubicati nell'area di Barbaresco (Cuneo)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Tradizionale macerazione delle bucce per 12 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Per una migliore estrazione di colore e tannini, vengono effettuati numerosi rimontaggi

Affinamento: 26 mesi in botti di quercia e serbatoi di acciaio

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Rosso acceso con riflessi granati

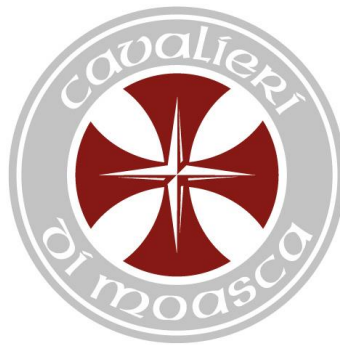
Bouquet: Delicato, intenso e complesso

Sapore: Secco, elegante con tannini decisi ma bilanciati

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti di carne rossa e bianca, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio 18-20 °C



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V06006A
GTIN-13 bottiglia	8017868002147
GTIN-13 cartone	8017868001973
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	21
Cartoni/pallet	105
Kg/cartone	8,1
Kg/pallet	875

Contiene solfiti

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026