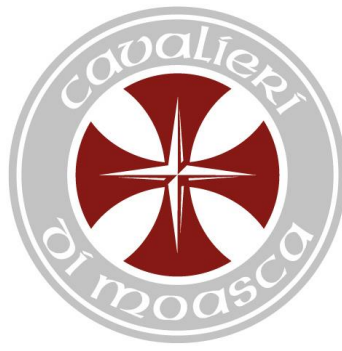




GAVI DOCG – CAVALIERI DI MOASCA

Vitigno: Cortese 100%

Alc. Vol. %: 12

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 1,0

Acidità tot. g/l: 5,5

Regione: Piemonte

Zona di produzione: Vigneti situati nell'area di Gavi (Alessandria)

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Soffice pigiatura, poi fermentazione in serbatoi di acciaio alla temperatura di 16-18°C per 10 giorni

Affinamento: In serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 8000kg

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

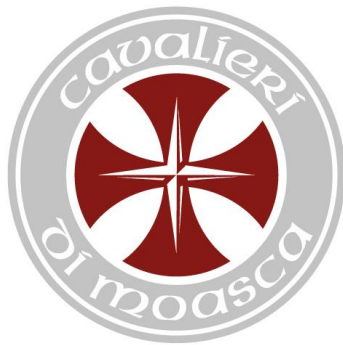
Bouquet: Delicato, floreale e leggermente minerale

Sapore: Secco, armonioso e fresco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con pesce, frutti di mare, e zuppe delicate.

Temperatura di servizio 8-10°C



DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE



Formato da 750ml:

Codice articolo	V06007A
GTIN-13 bottiglia	8017868003090
GTIN-13 cartone	8017868002178
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	24
Cartoni/pallet	120
Kg/cartone	7,8
Kg/pallet	960

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026