

# BAVA LIBERA 2023 BARBERA D'ASTI DOCG 13.5° 75CL



**75cl**

**Marke**

Bava

**Herkunft Land**

Italien

**Herkunft Region**

Piemont

**Jahrgang**

2023

**Alkoholgehalt**

13.5 %

**Weinfarbe**

Rot

**Rebsorte**

Barbera

Passt zu Charcuterie , Eintopf , Grill BBQ

**Herstellungsprozess**

Die Gärung findet in Stahlbehältern statt. Vor der Freigabe reift der Libera in der Flasche. Die Gärung mit Mazeration dauert 10 Tage bei kontrollierter Temperatur. Nach dieser ersten Gärung erfolgt der Abstich, gefolgt von einer zweiten vollständigen malolaktischen Gärung.

**Trinktemperatur**

16 °C - 18 °C

**Trinkreife bis**

2030

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**20.00**

(inkl. MwSt.)