BARBERA D'ASTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

AREA DI PRODUZIONE: Piemonte, provincia di Asti
VITIGNI: 85% Barbera, altri vitigni consentiti dal diciplinare
ESAME ORGANOLETTICO:
Profumo: fruttato con note di frutti rossi come mora e ciliegia e leggermente speziato
Colore: rosso intenso rubino
Sapore: leggermente acido ma dalla buona struttura e persistenza
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Vino ottimo per accompagnare primi piatti complessi, cacciagione e carni alla griglia, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20° C
FORMATI: cl. 75
ALCOL: 13%

PRODUCTION AREA: Piedmont, province of Asti
GRAPES: 85% Barbera and other grapes allowed from the disciplinary
ORGANOLEPTIC PROPERTIES:
Bouquet: fruity with red fruits notes such as berry and cherries, slightly spicy
Color: intense ruby red
Taste: slightly acid but with a good structure and persistent
SERVING SUGGESTION: Great wine for roasts, grilled meat, games, hard cheese.
SERVING TEMPERATURE: 18°- 20° C
BOTTLE SIZE: cl.75
ALCOL: 13%

ANBAUGEBIET: Piemont, Provinz Asti
REBSORTEN: 85 % Barbera, weitere Rebsorten gemäß Produktionsvorschrift
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:
Duft: fruchtig, mit Noten von roten Früchten wie Brombeere und Kirsche, leicht würzig
Farbe: intensives Rubinrot
Geschmack: leicht säuerlich, mit guter Struktur und anhaltendem Abgang
SPEISEEMPFEHLUNGEN:
Ausgezeichneter Wein zu aufwendigeren ersten Gängen, Wildgerichten und Grillfleisch, sowie zu Aufschnitt und aromatischen, mittelgereiften Käsesorten
SERVIERTEMPERATUR: 18–20 °C
FLASCHENGRÖSSE: 75 cl
ALKOHOL: 13 % vol

CONFEZIONE / PACKAGING / VERPACKUNG:
Etichetta : Berteletti
Bottiglia: Bordolese Nobile Ts cl.75
Cartone da 6
Pallet 25 crt x 5 = 125 crt
EAN BT 8005890027016
EAN CRT 8005890005014

Berteletti
CANTINE IN LOZZOLO

INGREDIENTI / INGREDIENTS / ZUTATEN: Uve, agente stabilizzante: acido metatartarico; conservante: metabisolfito di potassio (solfiti)

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL VALUE / NÄHRWERTANGABEN: 310 kJ / 74 kcal

Limiti di legge **ITA**

Pb: max 0,1 mg/l (secondo Reg. CE n°915/2023)
Cu: max 1 mg/l (secondo L. n. 238 del 12 .12.2016 , art. 25)
Zn: max 5 mg/l (secondo L. n. 238 del 12 .12.2016 , art. 25)
Alcol metilico : 350 mg/l per i vini rossi , 250 mg/l per vini bianchi / rosati (secondo L. n. 238 del 12.12.2016 , art. 24)
Derivati cianici: assenti (secondo D.M. 30.07.2003)
Anidride solforosa: max 150 mg/l vini rossi, 200 mg/l vini bianchi (secondo Reg. Delegato CE 934/2019); se con contenuto di zuccheri pari o superiore a 5g/l: 200 mg/l vini rossi, 250 mg/l vini bianchi
Ocratossina A :max 2,0 microgrammi/ litro (Reg. CE n°915/2023).

ENG

Pb:max 0.2 mg / l (according to EC Regulation n ° 915/2023)
Cu: max 1 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Zn: max 5 mg / l (according to Ministerial Decree n.238 of 12/12/2016 art.25)
Methyl Alcohol : 350 mg/l for red wine or 250mg/l for white and rose' wines (according to L. 12 December 2016 ,n. 238 , art. 24)
Cyanide derivatives: absent (according to DM 30.07.2003)
Sulphur dioxide: max 150 mg / l red wine, 200 mg / l white wines (according to Reg CE 934/2019); whether with sugar content equal to or greater than 5g / l 200 mg / l red wines, 250 mg / l white wines
Ochratoxin A .: max 2.0 micrograms / liter (Reg. 915/2023).

DE

Pb: max. 0,1 mg/l (gemäß VO (EG) Nr. 915/2023)
Cu: max. 1 mg/l (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 25)
Zn: max. 5 mg/l (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 25)
Methanol: 350 mg/l für Rotweine, 250 mg/l für Weiß- und Roséweine (gemäß Gesetz Nr. 238 vom 12.12.2016, Art. 24)
Cyanid-Derivate: nicht vorhanden (gemäß Ministerialerlass vom 30.07.2003)
Schwefeldioxid: max. 150 mg/l für Rotweine, 200 mg/l für Weißweine (gemäß delegierter VO (EG) Nr. 934/2019); bei einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l: 200 mg/l für Rotweine, 250 mg/l für Weißweine
Ochratoxin A: max. 2,0 Mikrogramm/Liter (VO (EG) Nr. 915/2023)

ITA Questo vino può essere conservato per un periodo medio. Mantiene le sue caratteristiche qualitative ottimali fino al 2°-3° anno di invecchiamento. E' consigliato mantenere le bottiglie a temperatura ambiente, in locale fresco, asciutto e al riparo dalla luce. Il prodotto contiene solfiti entro i limiti di legge. Sconsigliato il consumo a donne in gravidanza, minori, persone affette da patologie per le quali è sconsigliato il consumo di alcol, persone allergiche all'anidride solforosa.

ENG *This wine can be stored for an average period. It maintains its qualitative characteristics optimal until the 2nd -3rd year of aging. Keep in a cool and dry place with a controlled temperature between 16-18° and away from lights and sources of heat. The products contains sulphites within law limits. It isn't recommended consumption to pregnant women, minors, people with medical conditions for which it is not recommended alcohol consumption, people who are allergic to sulfur dioxide.*

DE *Dieser Wein kann über einen mittleren Zeitraum gelagert werden. Er behält seine optimalen Qualitätseigenschaften bis zum 2.–3. Reifungsjahr. Es wird empfohlen, die Flaschen bei Raumtemperatur in einem kühlen, trockenen und vor Licht geschützten Raum aufzubewahren. Das Produkt enthält Sulfite innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Vom Verzehr wird abgeraten für schwangere Frauen, Minderjährige, Personen mit Erkrankungen, bei denen Alkoholkonsum nicht empfohlen ist, sowie Personen mit einer Allergie gegen Schwefeldioxid.*

Ultima revisione / Last revision / Letzte Überarbeitung: 1.04.25

Berteletti
Cantine in Lozzolo