



BARBARESCO

Barbaresco DOCG

MARCHIO / BRAND Ricossa
VARIETÀ / VARIETY Nebbiolo
ALC. VOL / ALC. VOL 14%

Il grado alcolico è indicativo e potrebbe subire variazioni di +/- 0,5% vol.
The alcohol content is indicative and it could be subject to variations of +/- 0,5% vol.

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Piemonte-Zona di Barbaresco
Piedmont Region-District of Barbaresco

TERRENO / SOIL

Calcareo-Argilloso
Calcareous-Clayey

NOTE DEGUSTATIVE / TASTING NOTES

Il Barbaresco DOCG «ottenuto da uve Nebbiolo che nella limitata zona di produzione si adatta alle particolarità climatiche e del terreno. L'invecchiamento di almeno 2 anni, in botti di legno, raffina il suo grande carattere organoletticamente complesso. Vin di colore rosso rubino con riflessi granata, un profumo etereo, intenso e un sapore asciutto, pieno, robusto, delicatamente tannico e vellutato e armonico. Temperatura di servizio 16-18°C. Potenzialità di invecchiamento 5-10 anni

The Barbaresco DOCG is made from Nebbiolo grapes which particularly suit the climate and soil of this limited production area. Aged at least 2 years, half of which in oak barrels, refining its great character. A wine of ruby red color with garnet hues, an ethereal, intense perfume and a dry, full, robust, gently tannic, velvety and harmonious taste. Serve at 16-18°C. Aging potential 5-10 years

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Perfetto in abbinamento alla cucina piemontese, ai funghi e ai formaggi stagionati.
Perfect with traditional Piedmont cuisine, wild game, Mushrooms or aged cheeses.

IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

| | | |
|----------------------|-------------------|-----------------|
| Capacità formato | Unit size | 750ml |
| Peso unità vuota | Empty unit weight | 550gr |
| Pallet | | 80x120 eur-epal |
| Codice aean prodotto | Productean code | 8032610313807 |
| Unità per cassa | Bottles per case | 6 |
| Peso lordo | Full case weight | 8.10kg |
| Casse per pallet | Cases per pallet | 115 |
| Codice aean casse | Casean code | 8033765180832 |