



BARBERA D'ASTI

Asti DOCG

MARCHIO / BRAND Ricossa

VARIETÀ / VARIETY Barbera

ALC. VOL / ALC. VOL 13.5%

Il grado alcolico indicativo potrebbe subire variazioni di $\pm 0,5\%$ vol.
The alcohol content is indicative and it could be subject to variations of $\pm 0,5\%$ vol.

AREA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Piemonte-Zona di Nizza Monferrato e Agliano

Piedmont Region-District of Nizza Monferrato and Agliano

TERRENO / SOIL

Calcareo

Calcareous

NOTE DEGUSTATIVE / TASTING NOTES

Questa Barbera d'Asti DOCG si presenta con una buona struttura, grande armonia e morbidezza, raggiunta dopo un breve periodo di affinamento in bottiglia. Vin di colore rosso rubino intenso, con un profumo vinoso, pronunciato, asciutto e un sapore ampio, di buon corpo, morbido.

Temperatura di servizio 14-16°C. Potenziale di invecchiamento 2-5 anni

This Barbera d'Asti DOCG made with Barbera grapes owes its structure, great harmony and softness, to a short period of aging in bottle. A wine of intense ruby red color, with a vinous, pronounced, dry perfume; full-bodied with a soft and an ample taste. Serve at 14-16°C. Aging potential 2-5 years

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Degustate questa Barbera con un succulento piatto di agnolotti, carne stufata e bollite o conforma i gusti personali.

Barbera goes well with typical specialties of the Piedmontese cuisine, such as agnolotti, grilled meat, meat-based dishes, stewed meat and seasoned cheeses.

IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

Capacità formato	Unit size	750ml
Peso unità vuota	Empty unit weight	550gr
Pallet		80x120 eur-epal
Codice a prodotto	Product ean code	8032610313531
Unità per cassa	Bottles per case	6
Peso lordo	Full case weight	8.10kg
Casse per pallet	Cases per pallet	115
Codice a casse	Case ean code	8032610316556