



BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Asti Superiore DOCG

MARCHIO / BRAND **Ricossa**

VARIETÀ / VARIETY **Barbera**

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 Monferrato

Piedmont Region - District of Nizza Monferrato and Agliano

TERRENO / SOIL

Calcareo

Calcareous

NOTE DEGUSTATIVE / TASTING NOTES

Dopo un anno di affinamento in barrique la Barbera può fregiarsi dell'appellativo 'Superiore'. Questo vino, ottenuto dall'attenta cernita delle uve ha un colore rosso intenso con sentori di viola e mirtillo. Servire a 18°C.

Barbera may be given the Asti appellation Superiore only if it has been aged in oak casks or barrel for at least one year. This wine, obtained from carefully selected grapes, has a ruby red colour. A lively wine, with intense violet and blackberry aromas, it will continue to improve and become more complex as it ages. Serve at 18° C.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Esaltante con le tipiche specialità della cucina piemontese come agnolotti, carni brasate o bollite.

It is wonderful with typical specialties of Piedmontese cuisine, such as 'agnolotti', grilled meat, stewed meat and aged seasoned cheeses.

IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

Capacità formato	Unit size	750 ml
Peso unità vuota	Empty unit weight	560 gr
Pallet		80 x 120 eur - epal
Codice ean prodotto	Product ean code	8032610313517
Unità per cassa	Bottles per case	6
Peso lordo	Full case weight	8.04 kg
Casse per pallet	Cases per pallet	115
Codice ean casse	Case ean code	18032610313521