



BAROLO RISERVA

Barolo Riserva DOCG

MARCHIO / BRAND **Ricossa**
 VARIETÀ / VARIETY **Nebbiolo**
 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 Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, La Morra
 Piedmont Region-District of Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba,
 La Morra

TERRENO / SOIL

Generalmente fertile e calcareo
 Generally fertile, calcareous marl and iron in the West; rich sand and limestone
 conglomerate in the East.

NOTE DEGUSTATIVE / TASTING NOTES

Dopo cinque anni di invecchiamento il Barolo si fregia della menzione 'Riserva'.
 Massima espressione delle potenzialità di invecchiamento del Nebbiolo presenta
 un bouquet etero e complesso. In bocca «di grande impatto con un finale
 elegante e seducente.

When it is aged for a full five years, the Barolo DOCG becomes a 'Riserva'. It
 further demonstrates the aging potentiality of a great Nebbiolo. It stannins are
 mellowed out and its bouquet becomes more ethereal and complex.

ABBINAMENTI / FOOD PAIRING

Ideale abbinamento a selvaggina e a formaggi stagionati. Consigliamo di
 servirlo a temperatura ambiente in un bicchiere ampio.

The finish is alluring and elegant and suggests pairing with sophisticated game
 dishes and savoury aged cheese. To enjoy this Barolo at its best, uncork at least
 three hours before serving.

IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

Capacità formato	Unit size	750ml
Peso unità vuota	Empty unit weight	560gr
Pallet		80x120 eur-epal
Codice an prodotto	Productean code	8033765185639
Uniti per cassa	Bottles per case	6
Peso lordo	Full case weight	8.04kg
Casse per pallet	Cases per pallet	115
Codice an casse	Case an code	8033765185646