



RICOSSA
ANTICA CASA



Barbera d'Asti

DOCG Superiore

14% alc. vol



Barbera



Piemonte • Monferrato

Piedmont • Monferrato



Territorio collinare compreso tra
Alessandria e Asti e si estende
sino all'Appennino ligure.
I suoli sono calcarei, argillosi,
con misto di tufo e pietre silicee.

Hilly area between Asti and
Alessandria, that extends to
the Ligurian Apennines. Soils
are calcareous clay, mixed with
tuffaceous and siliceous rocks.



Dopo un affinamento di
14 mesi, di cui 6 in legno,
questa Barbera può fregiarsi
dell'appellativo "Superiore".

After aging 14 months, 6 of
which in wood, this Barbera
can boast the appellation
"Superior".



Colore rosso rubino intenso
con riflessi violacei. Il naso è
elegante, con sentori balsamici,
note fruttate e speziate. Al
palato è intenso, morbido,
molto persistente.

Intense deep ruby color with
matching highlights. The nose
demonstrates rich cherries,
typical of the Barbera grape,
spices, and balsamic hints. The
palate full-bodied with a lasting
finish.



Gli abbinamenti perfetti per
questo vino sono le specialità
della cucina piemontese come
agnolotti, carni brasate o
bollite. Servire a 16-18°C.

Enjoy this wine with Piedmont
favorites like agnolotti, tajarin,
and local cheese. This wine goes
best with tomato-based pasta,
porcini mushrooms, or even a
savory pizza with generous
toppings. Serve at 16-18°C.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8032610313517



700 g



9 kg



95
ct/pallet



8033765181006

