



RICOSSA
ANTICA CASA



Barolo

DOCG Riserva

14% alc. vol



Nebbiolo



Piemonte • Langhe

Piedmont • Langhe



Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina. Nell'area di Barolo ha una conformità calcareo-argillosa che facilita la produzione di vini di grande struttura.

The Langhe soil is rich in marine origins and the Barolo area in particular is characterized by calcareous-clayey, which gives wines with great structure and complexity.



Dopo 62 mesi di affinamento, di cui 18 in legno, il Barolo si fregia della menzione "Riserva".

After 62 months of aging, of which 18 are in wood, Barolo can be characterized as "Riserva".



Colore rosso granato. Massima espressione delle potenzialità di affinamento del Nebbiolo presenta un bouquet etereo e complesso. In bocca è di grande impatto con un finale elegante e seducente.

This wine has a deep garnet color. It shows the purest expression of Nebbiolo's potential for aging, presenting an ethereal and complex bouquet. The palate is full-bodied with balanced tannins and a long finish.



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

This wine is ideal with rich and savory meat dishes, white truffle from Alba, and aged cheese. Serve at 18-20°C in a large glass.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8033765185639



700 g



9 kg



95
ct/pallet



8033765185646

