



RICOSSA
ANTICA CASA



Nebbiolo d'Alba

DOC Metodo Classico

Rosè Millesimato

12,5% alc. vol



100% Nebbiolo



Piemonte • Langhe

Piedmont • Langhe



I terreni da cui provengono le uve di questo spumante sono di tipo calcareo, argilloso e limoso.

The soils from which the grapes of this sparkling wine come are calcareous, silty and clay.



Spumante prodotto con Metodo Classico, con minimo 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di maturazione in bottiglia.

Sparkling wine produced with the Traditional Method, at least 36 months on the lees and at least 6 months of aging in the bottle.



Di colore rosa cipria tenue, presenta un perlage fine e molto persistente. Al naso delicati sentori di crosta di pane e spezia bianca si fondono le note di ribes e uva spina. La bocca rivela la personalità del Nebbiolo ed esprime grande eleganza ed equilibrio.

Pale salmon pink in colour with a fine, very persistent mousse. On the nose there are delicate notes of rose petal and nutmeg, very elegant on the palate with a lovely, balanced finish.



Si consiglia di abbinarlo a piatti a base di pesce e crostacei crudi o cotti.

An ideal aperitif or a perfect match for white meat or fish dishes.



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8053303272171



850 g



10,2 kg



48
ct/pallet



8053303272188

