



BAROLO RISERVA

Barolo Riserva DOCG

MARCHIO / BRAND Ricossa
VARIETÀ / VARIETY Nebbiolo
ALC. VOL / ALC. VOL 13.5%

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 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 etereo e complesso. In bocca è 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. Its tannins 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	750 ml
Peso unità vuota	Empty unit weight	560 gr
Pallet		80 x 120 eur - epal
Codice ean prodotto	Product ean code	8033765185639
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	8033765185646

PREMI/AWARDS

