RICOSSA

ricossa.wine

Ricossa, nata nell'Astigiano agli inizi del 1900, dal 2015 ha dimora nel cuore del territorio vinicolo piemontese, nella tenuta Ca' dei Mandorli a Castel Boglione, nel Monferrato astigiano: 74 ettari di vigneto – che formano un meraviglioso ed unico anfiteatro naturale - per la maggior parte dedicati alla coltivazione della regina piemontese, la Barbera, di cui Ricossa dà un'interpretazione enologica contemporanea e diventata uno dei prodotti di punta del brand.

METODO CLASSICO
Alta Langa
DOCG Brut

PIEMONTE

TERRITORIO
I vigneti di filiera sono situati sulla dorsale collinare che va da Strevi a Castino, posti ad un'altitudine fino a 450 m slm. I terreni da cui provengono le uve che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.

VITIGNO
Pinot Nero – Chardonnay

L'IDENTITÀ
Frutto di un percorso enologico iniziato già all'inizio dell'ottocento, l'Alta Langa è la denominazione che esprime l'eccellenza della tradizione spumantistica piemontese.

IN VIGNA
La vendemmia viene effettuata da metà agosto esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta.

IN CANTINA
Si inizia con la pressatura soffice del grappolo intero ottenendo diverse frazioni di mosto separate. Dopo una decantazione statica a freddo e una leggera chiarificazione, si procede con inoculo di lieviti selezionati. La maturazione delle Cuvée avviene per sette mesi in acciaio sul proprio lievito, senza fermentazione malolattica. Il tirage - abitualmente in Aprile - consente di avere vini complessi e strutturati pronti per la seconda fermentazione in bottiglia. Maturazione sui lieviti minimo 30 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

NEL CALICE
Color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Al naso ha un avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia.

A TAVOLA
Ideale con i secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso. Anche tartufo bianco e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 7-8°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*