

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.

CELLAR Barbaresco DOCG Riserva



PIEMONTE



TERRITORIO

Terreni particolarmente ricchi di argilla e calcare, che, alla vista, si presentano come terre bianche. Questo tipo di suoli, molto compatti e impermeabili, costringono la vite a radicarsi in profondità, alla ricerca dell'acqua. Ne risultano grappoli particolarmente spargoli con acini di dimensioni ridotte che donano ai vini abbondanza di sali minerali, in grado di assicurarne una grandissima longevità.



VITIGNO

Nebbiolo



L'IDENTITÀ

Eleganza e struttura sono due dei molti sostantivi che si possono utilizzare per descrivere il Barbaresco Riserva, destinato ad un lungo invecchiamento, esprime un ricco patrimonio di tannini.



IN VIGNA

Vendemmia tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre.



IN CANTINA

Affinamento di 50 mesi, di cui 9 in legno.



NEL CALICE

Colore rosso granato intenso, col passare degli anni via via permeato da riflessi arancioni. Il profumo è intenso, etereo, con netto sentore di tabacco, rosa canina, spezie.



A TAVOLA

Perfetto abbinamento con carne rossa, selvaggina, funghi, formaggi stagionati e saporiti.
Temperatura di servizio 16-18° C.



VOL. ALC. 13,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.