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

PIEMONTE

TERRITORIO
Il suolo langarolo ha origine sedimentaria e marina, il territorio tipico della zona di Barbaresco, invece, tende ad avere più calcare e quindi a produrre un'espressione più morbida del Nebbiolo.

VITIGNO
Nebbiolo

L'IDENTITÀ
Tra i più aristocratici e conosciuti vini rossi piemontesi, il Barbaresco rappresenta una delle docg più piccole d'Italia: le sue origini si mescolano con storia e leggenda e pare risalgano ai tempi dei Galli, giunti in Italia perché attratti dal vino Barbaritium. Vino destinato alla longevità, raggiunge il suo meglio tra i 10 e i 15 anni.

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

IN CANTINA
Affinamento di almeno 2 anni, di cui almeno 9 mesi in legno, che dona grande carattere e complessità aromatica.

NEL CALICE
Colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato e un bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno e il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice.

A TAVOLA
Perfetto con preparazioni corpose di carne. Ottimo, in particolare, con le ricette tipiche piemontesi, interessante con la selvaggina (specie con il fagiano e la lepre) ed eccellente con gli arrosti e le grigliate. Per i formaggi, è bene prediligere quelli a pasta dura, preferibilmente saporiti.
Temperatura di servizio 16-18° C.

VOL. ALC. 14% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

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