

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 Barbera d'Asti DOCG



TERRITORIO

I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.



VITIGNO

Barbera



L'IDENTITÀ

È il vitigno più diffuso in Piemonte, ed uno dei più versatili. Con il tempo la barbera è diventata uno dei vini più rappresentativi e interessanti del Piemonte, con potenziali di evoluzione e invecchiamento molto interessanti (dai 2 ai 5 anni).



IN VIGNA

Vendemmia tra la fine di settembre e le prime settimane di ottobre.



IN CANTINA

Vinificazione tradizionale con una macerazione di 10 giorni sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio seguita da fermentazione malolattica.



NEL CALICE

Colore intenso, presenta note di frutti rossi come more, ciliegie e ribes, marmellate della nonna fatte in casa, e un tocco di vaniglia. Al palato è un vino dal corpo avvolgente e dai tannini delicati, fresco e con finale equilibrato.



A TAVOLA

È ottimo l'abbinamento con i piatti tradizionali piemontesi come agnolotti e primi piatti con sughi di carne, formaggi stagionati o carni alla brace. Temperatura di servizio 16-18° C.



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

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.