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 Superiore

PIEMONTE

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

VITIGNO
Barbera

L'IDENTITÀ
La Barbera d'Asti Superiore nasce dall'utilizzo in purezza di uno dei vitigni più presenti all'interno del terroir vitivinicolo piemontese, la Barbera.

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

IN CANTINA
Affinamento di 14 mesi, di cui 6 in legno.

NEL CALICE
Colore rosso carico con riflessi violacei. Il naso è elegante, con sentori balsamici, note fruttate e speziate. Al palato è intenso, morbido, molto persistente.

A TAVOLA
Ideale abbinato con agnolotti, carni brasate o bollite.
Temperatura di servizio 16-18° C.

VOL. ALC. 14% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L - 1,5 L

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