

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 Barolo 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

Il re dei vitigni piemontesi trova nella riserva una delle sue massime espressioni, dotandosi di una eccezionale completezza ed equilibrio oltre ad una grande eleganza nei tannini ed una longevità straordinaria.



IN VIGNA

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



IN CANTINA

62 mesi di affinamento, di cui 18 in legno.



NEL CALICE

Colore rosso intenso con riflessi granata, al naso è intenso, ricorda la rosa appassita e la violetta. Al palato risulta pieno, robusto, austero ma vellutato e armonico.



A TAVOLA

Perfetto abbinamento con carne rossa, selvaggina, funghi, formaggi stagionati e saporiti. Servire a temperatura ambiente, da aprirsi qualche ora prima del servizio, eventualmente decantato.



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

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.