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

PIEMONTE

TERRITORIO
Terreni 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 grande longevità.

VITIGNO
Nebbiolo

L'IDENTITÀ
È il grande vino italiano per eccellenza, ottenuto da uve Nebbiolo in purezza. Nasce nel cuore delle Langhe, a pochi km a sud della città di Alba, nel territorio di 11 Comuni che si inseguono in un suggestivo itinerario di colline, cesellate dalla mano esperta dell'uomo e sorvegliate da imponenti castelli medioevali, fra cui proprio quello di Barolo, che ha dato il nome al vino oggi celebre in tutto il mondo. Grazie alla caparbietà di Camillo Benso Conte di Cavour e di Giulia Colbert Falletti, ultima marchesa di Barolo, si iniziò a produrre, a metà dell'Ottocento, un vino eccezionalmente ricco e armonioso, destinato a diventare l'ambasciatore del Piemonte dei Savoia nelle corti di tutta Europa.

IN VIGNA
Vendemmia nelle prime due settimane di ottobre.

IN CANTINA
Affinamento di 3 anni , di cui 18 mesi in legno.

NEL CALICE
Colore granato pieno e intenso. Profumo fruttato e speziato che ricorda i piccoli frutti rossi, le ciliegie sotto spirito e la confettura, ma regala anche suggestioni di rosa e viola appassita, cannella e pepe, noce moscata, vaniglia e talvolta liquirizia, cacao, tabacco e cuoio. Al gusto si presenta armonico con tannini eleganti e complessi. Vino elegante e potente.

A TAVOLA
Si sposa perfettamente con carni arrostite e con piatti arricchiti dai tartufi. Servire a temperatura ambiente, da aprirsi qualche ora prima del servizio, eventualmente decantato.

VOL. ALC. 13,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L - 1,5 L

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