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

Dolcetto d'Asti DOC

PIEMONTE

TERRITORIO
Suoli fortemente calcarei, ricchi di tufo e venature marnose.

VITIGNO
Dolcetto

L'IDENTITÀ
È uno dei vitigni più tipici e diffusi del Piemonte: tracce della presenza di questo vino risalgono al periodo medioevale quando veniva presumibilmente impiegato in scambi commerciali con la Liguria. Il nome "dolcetto" non ha a che vedere con la dolcezza del vino o l'aromaticità del vitigno, ma è probabile che faccia riferimento al termine dosset (bassa collina intesa come altitudine della zona produttiva).

IN VIGNA
Vendemmia da metà settembre.

IN CANTINA
La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione è compresa tra gli 8 e i 10 giorni, cui seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato.

NEL CALICE
Colore rosso violaceo, profumo fresco e decisamente fruttato, sapore pieno e armonico che si completa in un piacevole retrogusto di mandorla amara.

A TAVOLA
Si accompagna perfettamente con carni bianche, affettati, primi piatti a base di carne leggeri.
Temperatura di servizio 16-18° C.

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

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