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

Langhe DOC
Nebbiolo

PIEMONTE

TERRITORIO
Le Langhe si trovano nella parte meridionale del Piemonte. Il nome significa "lingue di terra" e si riferisce alle colline allungate, spesso dai fianchi molto ripidi, disposte in modo da correre tra loro parallele a formare tante vallate profonde e strette.

VITIGNO
Nebbiolo

L'IDENTITÀ
Il Nebbiolo è il più antico vitigno autoctono a bacca nera del Piemonte. Il suo nome deriverebbe da "nebbia": secondo alcuni perché i suoi acini sembrano "annebbiati", ricoperti da abbondante pruina; secondo altri, perché la maturazione tardiva dell'uva spinge la vendemmia al sorgere delle prime nebbie d'autunno.

IN VIGNA
Vendemmia da inizio ottobre.

IN CANTINA
Vinificazione classica, con rimontaggi frequenti giornalieri per migliorare l'estrazione di profumo e colore; la fermentazione dura circa 15 giorni.

NEL CALICE
Colore rosso vivace poi granato, il profumo unisce i sentori fruttati del lampone, del geranio e della fragolina selvatica a quelli eterei e speziati della cannella e della vaniglia, il sapore, totalmente secco, si avvale di una struttura notevole, dove alcol, acidità ed estratto creano sensazioni di armonia ed eleganza.

A TAVOLA
E' ottimo abbinato con piatti a base di carni rosse e formaggi stagionati. Temperatura di servizio 16-18° C.

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

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