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.

METODO CLASSICO
Nebbiolo d'Alba DOC
Brut Rosé

PIEMONTE

TERRITORIO
I vigneti della filiera sono situati nell'area circostante Barolo e le uve per questo metodo classico provengono da un areale di circa 6 ettari nella zona di Verduno, su un terreno calcareo, argilloso e limoso.

VITIGNO
Nebbiolo

L'IDENTITÀ
Il nebbiolo, re indiscusso dei vitigni piemontesi, trova in questo spumante – primogenito della cantina - la celebrazione assoluta dello spirito elegante del Piemonte.

IN VIGNA
Le uve sono raccolte a mano a fine agosto.

IN CANTINA
Le uve raccolte subiscono allo stesso tempo una soffice pressatura e una breve macerazione pellicolare per estrarre il caratteristico colore rosato. La prima fermentazione alcolica è svolta a bassissima temperatura in piccoli tini di acciaio termo condizionati a 14-16 °C, lentamente per mantenere i delicati aromi del nebbiolo. La rifermentazione in bottiglia avviene ad una temperatura costante di 15 °C così come costanti sono le condizioni di luce e umidità. Maturazione sui lieviti minimo 24 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

NEL CALICE
Di colore rosa cipria, ha un perlage fine, persistente e molto elegante. Al naso presenta sentori di pane appena sfornato, noce moscata e un bouquet floreale molto interessante in cui spiccano i petali di rosa, oltre a note fruttate di ribes, uva sultanina e fragoline di sottobosco.

A TAVOLA
È ottimo in abbinamento ad antipasti di mare, salmone affumicato, grigliate di pesce, risotto ai frutti di mare, crostacei ed ostriche. Da provare anche con antipasti di carne cruda o formaggi freschi.
Temperatura di servizio 7-8°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

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