

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.



APPASSIMENTO Piemonte DOC Barbera Appassimento



TERRITORIO

Terreni calcarei e argillosi, tipici della zona del monferrato Astigiano.



VITIGNO

Barbera



L'IDENTITÀ

Una versione nuova e anticonformista del vitigno rosso più diffuso in Piemonte.



IN VIGNA

Le uve vengono raccolte verso la metà di settembre.



IN CANTINA

Le uve raccolte sono lasciate ad asciugare in un locale ventilato e con temperatura controllata per circa 5-6 settimane. In seguito, la fermentazione in acciaio a 26-30°C per circa 2 settimane.



NEL CALICE

Color rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato nel processo di invecchiamento. Il bouquet esprime note di frutti di bosco, marmellata, violetta, vaniglia, fichi e mandorle. In bocca è elegante, armonico e corposo, fresco nella sua fase giovanile. Diventa più rotondo e complesso nel corso degli anni, ottenendo una finitura morbida.



A TAVOLA

Da giovane si abbina con carni rosse e alla griglia. In seguito, con la selvaggina, arrosti, formaggi e zuppe ricche. Temperatura di servizio 14-16°C.



VOL. ALC. 14% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L - 1,5 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.