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

Piemonte DOC
Rosato

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. Terreni per lo più argillosi.

VITIGNO
Nebbiolo

L'IDENTITÀ
Vino rosato ottenuto da uve nebbiolo, equilibrato ed elegante.

IN VIGNA
Vendemmia nelle prime settimane di ottobre, quando la maturazione ha raggiunto il punto ottimale.

IN CANTINA
Tipica vinificazione in rosato che comporta una breve macerazione sulle bucce e una successiva fermentazione in acciaio.

NEL CALICE
Colore limpido e brillante, con tonalità rosa tenue. Al naso un mix di sentori di ciliegia sotto spirito, petali di rosa e frutta esotica e frutti di bosco.

A TAVOLA
Ideale con antipasti freddi, salumi giovani e primi piatti a base di pesce.
Perfetto come aperitivo.
Temperatura di servizio 10-12°C.

VOL. ALC. 12,5% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

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