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

Roero Arneis DOCG

PIEMONTE

TERRITORIO
Il Roero è caratterizzato dalle rocche, rilievi scoscesi che tagliano il territorio dividendo i suoli continentali, a base di ghiaie e argille fluviali, da quelli di origine marina, dove la vite trova le sue condizioni ideali.

VITIGNO
Arneis

L'IDENTITÀ
Vino bianco secco, delicato, con un'ottima bevibilità.

IN VIGNA
Vendemmia solitamente a metà settembre, quando la maturazione ha raggiunto il punto ottimale.

IN CANTINA
Vinificazione in acciaio per 4-5 mesi a bassa temperatura. Dopo la stabilizzazione a freddo, il vino viene messo in bottiglia nella tarda primavera.

NEL CALICE
Colore giallo paglierino dal profumo fresco e ampio, ricco di sentori di fiori, mela verde e delicate note di salvia. In bocca è fresco, con un finale di mandorla.

A TAVOLA
Servito molto fresco, è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, primi piatti leggeri, risotti, con il pesce in genere. Temperatura di servizio 8-10° C.

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

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