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.

SEI ANIME
Acqui
DOCG

PIEMONTE

TERRITORIO
Suolo tipico della zona di produzione, con alternanza di terre bianche ricche di calcare e terre rosse, fino a terre sabbiose in grado di donare maggiore leggerezza e fragranza.

VITIGNO
Brachetto

L'IDENTITÀ
La maggior parte delle uve proviene dall'antica zona di produzione del Brachetto, un piccolo comune della collina Astigiana, Sessame, da cui prende il nome Sei Anime: una selezione di vigneti che si basa su semplici concetti come le viti di oltre 30 anni, produzioni modeste, altitudine tra i 250 e 450 metri sul livello del mare, areali dove spira il "Marino", vento che spira dalla vicina Liguria e mitiga il microclima di questo territorio.

IN VIGNA
Vendemmia nella prima decade di settembre.

IN CANTINA
Il grappolo viene raffreddato e pressato intero. Segue una decantazione statica a freddo, l'inoculo di lieviti selezionati e infine la maturazione delle selezioni per sette mesi in acciaio sul proprio lievito. La fermentazione malolattica si svolge solo se necessario.

NEL CALICE
Color rosa tenue tendente al cipria che evolve al "pelle di cipolla" con l'affinamento. Al naso un avvio caratterizzato da erbe balsamiche e da una mineralità che ricorda la pietra focaia. Man mano che il vino si acclimata al bicchiere, si scopre un bouquet di fiori, tra cui il glicine e una nota fruttata di ribes, uva spina, fragolina di bosco. Al palato è croccante, energico, pieno, con durezze tipiche del Brachetto vinificato in rosato.

A TAVOLA
Da sperimentare senza pregiudizi con tutte le pietanze di pescato e carni crude, formaggi morbidi preferibilmente di latte vaccino.
Temperatura di servizio 6-8° C.

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

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