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.

NOCETO
Nizza
DOCG

PIEMONTE

TERRITORIO
Il Nizza DOCG si produce nel Monferrato e precisamente in un'area che racchiude ben 18 comuni, in territori che – sebbene vicini – hanno caratteristiche diversi a seconda dell'esposizione - alternandosi tra suoli più argillosi e rossi con altri più marnosi e sabbiosi, con la presenza di fossili.

VITIGNO
Barbera

L'IDENTITÀ
Con la vendemmia 2014 nasce la denominazione NIZZA elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria. Viene introdotta inoltre la possibilità di aggiungere la tipologia "riserva" e la menzione "vigna". Essendo la zona di Nizza storicamente tra le più vocate per la Barbera, negli anni 90, i produttori della zona hanno fatto richiesta per il riconoscimento della "sottozona" unico modo per arrivare all'ottenimento della denominazione "Nizza docg". L'utilizzo del nome geografico "Nizza" invece che del vitigno concentra in un nome breve la tradizione, la cultura ed un territorio unico. La superficie di produzione del Nizza è limitata da un disciplinare con vincoli molto rigidi sul piano colturale ed enologico. Noceto prende il nome da uno dei cru mappati della denominazione, il cui nome completo è Noceto sopra il Monte.

IN VIGNA
Vendemmia da fine settembre alle prime settimane di ottobre.

IN CANTINA
Affinamento di 18 mesi di cui 6 mesi in legno.

NEL CALICE
Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso è intenso, con eleganti sentori balsamici di timo e salvia, con un finale di liquirizia, vaniglia e una nota di cacao.

A TAVOLA
Si sposa perfettamente con carni rosse, stufati, formaggi duri e stagionati. Temperatura di servizio 16-18° C.

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

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