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

Albarossa
Piemonte DOC

PIEMONTE

TERRITORIO
Suolo tipico della zona di produzione, con suolo con composizione mista calcareo – marnoso.

VITIGNO
Albarossa

L'IDENTITÀ
Anche conosciuto come "incrocio Dalmasso"Il vitigno Albarossa è nato quasi cento anni fa dall'innesto tra nebbiolo e barbera e rispecchia alcuni tratti distintivi di entrambi, pur avendo la sua identità ormai riconosciuta: da giovane ricorda l'audacia della Barbera, invecchiando l'eleganza del Nebbiolo, ma conservando una fantastica freschezza tanto da ingannare sulla sua età. Viene riconosciuta come DOC nel 2010.

IN VIGNA
Vendemmia nella prima decade di ottobre.

IN CANTINA
La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 8 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox, per poi passare in barriques dove resterà per circa 12 mesi.

NEL CALICE
Color rosso intenso, al naso è fresco e fruttato, con sentori floreali di rosa e fiori rossi. Al palato è piacevolmente dolce, fresco ed equilibrato.

A TAVOLA
Si abbina in modo ottimale con selvaggina, brasati, stufati, carne alla brace e primi piatti con tartufo nero estivo.
Temperatura di servizio 16-18° C.

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

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