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

Barbera del Monferrato DOC Frizzante

PIEMONTE

TERRITORIO
Territorio collinare compreso tra Alessandria e Asti e si estende sino all'Appennino ligure. I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.

VITIGNO
Barbera

L'IDENTITÀ
Versione frizzante del vitigno Barbera, è un'interpretazione molto legata alla tradizione e alla storicità del territorio monferrino.

IN VIGNA
Vendemmia da fine settembre a metà ottobre.

IN CANTINA
Dopo la pressatura soffice, viene mantenuto in autoclave a una temperatura di 8° C. A seguire una seconda fermentazione in autoclave per circa 20 giorni a temperatura controllata variabile dai 20 ai 22°C.

NEL CALICE
Colore rosso brillante, profumato e con sentori leggermente fruttati sul finale, piacevole e delicato.

A TAVOLA
Da degustare giovane, è ottimo abbinato con piatti a base di carni e salumi.
Temperatura di servizio 10-12° C.

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

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