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

Brachetto d'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
Aromatico frizzante, la storia narra che esistesse già al tempo dei romani, dolce ma non invadente è – insieme al Moscato d'Asti docg – la parte dolce del Piemonte.

IN VIGNA
Vendemmia da fine agosto a metà settembre.

IN CANTINA
Dopo una pressatura soffice, il mosto filtrato viene refrigerato per evitare l'inizio di fermentazioni indesiderate, ripulito delle particelle solide in sospensione e mantenuto in celle frigorifere (0°C) fino all'avvio della fermentazione. A seguire, l'aggiunta di lieviti selezionati e la conduzione della fermentazione a temperatura controllata variabile dai 18° ai 20°C.

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

A TAVOLA
Nel suo abbinamento più tradizionale è perfetto per accompagnare dessert, in particolare a base di frutta, pasticceria fresca e coppe di frutta. Interessante e sorprendente anche l'abbinamento con formaggi stagionati e piatti orientali.
Temperatura di servizio 6-8° C.

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

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