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
Gavi
DOCG

PIEMONTE

TERRITORIO
Territorio collinare compreso in 11 comuni della Provincia di Alessandria che si estende verso sud sino all'Appennino ligure. I suoli sono calcarei, argillosi, con misto di tufo e pietre silicee.

VITIGNO
Cortese

L'IDENTITÀ
Vino elegante, fine, un vero nobile piemontese.

IN VIGNA
Vendemmia solitamente da metà settembre, quando la maturazione ha raggiunto il punto ottimale.

IN CANTINA
Dopo la tipica vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox; a seguire un breve periodo di affinamento in bottiglia, che dona una maggiore struttura, mantenendo così intatti la fragranza e i profumi caratteristici del terroir.

NEL CALICE
Colore giallo paglierino tenue, con un bouquet fruttato, con sentori di fiori bianchi. In bocca è gradevole, fresco, armonico e ben equilibrato.

A TAVOLA
Si abbina in modo ottimale ad antipasti freschi, insalate e piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio 8-10° C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

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