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

Moscato d'Asti DOCG

PIEMONTE

TERRITORIO
Suolo formato da strati di sabbia, limo (tufo grigio) e calcare (conchiglie sgretolate), ideali per esaltare l'aromaticità del Moscato d'Asti.

VITIGNO
Moscato

L'IDENTITÀ
Aromatico frizzante, dolce ma non stucchevole e con bassa gradazione alcolica, proviene dal vitigno aromatico piemontese per eccellenza.

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 giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso è aromatico, con note fruttate di agrumi e floreali, di rosa e fiori d'arancio. Al palato è piacevolmente dolce e molto persistente.

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

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

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