

RICOSSA BARBERA APPASSIMENTO

PIEMONTE · ITÁLIA

É o primeiro Barbera DOC a ser feito pelo método appassimento.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ricossa

REGIÃO

Piemonte

DENOMINAÇÃO

Barbera DOC

UVAS

Barbera

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
14%

SERVIÇO
12 – 14 °C

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

calcáreo argiloso

HARMONIZAÇÃO

quando jovem acompanha bem carnes vermelhas e grelhadas. Depois forma uma parceira de sucesso com caça, assados, queijos e sopas ricas.

PREMIAÇÃO

89 Wine Enthusiast, 2021

VINIFICAÇÃO

O Barbera Appassimento nasceu num momento difícil: o verão de 2003. Durante semanas, as temperaturas escaldantes e a seca prolongada comprometeram grande parte da produção do vinho piemontês. Mas uma variedade resiste, é a Barbera. Não só resiste, mas quase surpreendentemente - produz grandes quantidades de vinho.

- ♦ obtido a partir de uvas colhidas manualmente, colhidas em caixas de 5 kg e deixadas a secar em sala ventilada e com temperatura controlada durante aproximadamente 5-6 semanas
- ♦ fermentação em aço inox a 26-30°C durante aproximadamente 2 semanas
- ♦ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. uma versão marcante da variedade tinta mais difundida no Piemonte, um vinho profundo com tons violáceos que se transformam em granada no processo de envelhecimento

Aroma. expressa notas de frutos silvestres, compota, violeta, baunilha, figos e amêndoas

Sabor. elegante, harmonioso e encorpado, fresco na fase jovem. Torna-se mais redondo e complexo com o passar dos anos, ganhando um acabamento macio.