

RICOSSA BAROLO

PIEMONTE · ITÁLIA



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ricossa

REGIÃO

Piemonte

DENOMINAÇÃO

Barolo DOCG

UVAS

Nebbiolo

SAFRA

2019

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

SERVIÇO
16 – 18 °C O
ideal é ser
aberto
algumas horas
antes de
servir,
decantando se
necessário.

DISPONÍVEL
750ml

SOLO

solos particularmente ricos em argila e calcário, que, aos olhos, parecem como solos brancos. Esses tipos de solos, muito compactos e impermeáveis, forçam as videiras a enraizar profundamente em busca de água. O resultado são cachos particularmente esparsos com pequenas bagas que dão aos vinhos uma abundância de sais minerais, o que pode garantir sua grande longevidade.

HARMONIZAÇÃO

acompanha bem carnes assadas e pratos enriquecidos com trufas.

VINIFICAÇÃO

É um grande vinho italiano por excelência, elaborado com as uvas Nebbiolo. Ele nasce no coração de Langhe, a poucos quilômetros ao sul da cidade de Alba. Começou a ser produzido em meados do século 19, destinado a se tornar o embaixador do Piemonte.

- ◆ colheita selecionada
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada e remontagens frequentes
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ 3 meses de envelhecimento, sendo 18 meses em madeira.
- ◆ engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi profundo, com tons granada

Aroma. frutado e picante, com notas que lembram pequenas frutas vermelhas como cerejas e sugestões de rosas e violetas secas, canela e pimenta, noz-moscada, baunilha e às vezes cacau, tabaco e couro.

Sabor. o sabor é harmonioso, com taninos elegantes e complexos. Um vinho poderoso.