

RICOSSA BAROLO RISERVA

PIEMONTE ZONA: · ITÁLIA



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ricossa

REGIÃO

Piemonte ZONA:

DENOMINAÇÃO

Barolo DOCG

UVAS

Nebbiolo

SAFRA

2017

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

SERVIÇO
16 – 18 °C

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

perfeito com carnes vermelhas, caça, cogumelos, queijos temperados e salgados.

VINIFICAÇÃO

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

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi profundo, com tons granada

Aroma. o nariz é intenso, entrega aromas que remetem a rosa e violeta

Sabor. no paladar é cheio, robusto, austero, mas aveludado e harmonioso. Tem um grande impacto, com um final elegante e sedutor. A Nebbiolo encontra neste vinho uma das suas maiores expressões, dotando-se de complexidade e equilíbrio excepcional bem como de grande elegância nos seus taninos e extraordinária longevidade.