



W e i n - E x p e r t i s s e

Ricossa Barbera d'Asti DOCG

Art.-Nr.: 12 37 50



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Piemonte
JAHRGANG:	2023
KLASSIFIZIERUNG:	DOCG
REBSORTE:	Barbera
WEINERZEUGUNG:	Natürliche Weinbereitung, gefolgt von einer 10-tägigen Mazeration auf den Schalen und einer Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Ein Wein, der eine tiefe, leuchtend rote Farbe ins Glas bringt. Das breite fruchtige Aroma von Kirschen, Brombeeren und roten Früchten sowie ein würziger Hauch Vanille ergeben ein frisches und duftendes Bouquet, das den Geruchssinn erobert.
MENÜEMPFEHLUNG:	Hervorragender Begleiter zu Schmorgerichten, Braten, Fleisch und gereiften Käsesorten.
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16 - 18 °C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 6,7 g/l Gesamtsäure: 6,3 g/l

Die Marke Ricossa wurde Anfang des 20. Jahrhunderts im Gebiet von Asti gegründet und hat seit 2015 ihr Zuhause im Herzen des Piemont gefunden – auf dem traditionsreichen Weingut Ca' dei Mandorli in Castel Boglione im malerischen Monferrato Astigiano. Umgeben von sanften Hügeln erstrecken sich hier 74 Hektar Weinberge, die wie ein natürliches Amphitheater angelegt sind. Im Mittelpunkt steht dabei die Königin des Piemont, die Barbera-Traube. Mit moderner Kellerkunst und großem Respekt vor der Tradition entsteht bei Ricossa eine zeitgemäße Interpretation dieser edlen Rebsorte – ausdrucksstark, elegant und authentisch piemontesisch.