



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

## Ricossa Barbera Piemonte DOC Appassimento

Art.-Nr.: 12 37 60



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Piemonte
JAHRGANG:	2023
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	Barbera
WEINERZEUGUNG:	Die geernteten Trauben werden etwa 5–6 Wochen in einem belüfteten, temperaturkontrollierten Raum getrocknet. Anschließend erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei 26–30 °C für rund 2 Wochen.
BEURTEILUNG:	Im Glas zeigt sich der Barbera Appassimento in einem intensiven Rot. Das Bouquet ist reichhaltig mit Aromen von roten Früchten, Marmelade und Vanille. Im Geschmack weich, mit der typischen Säure der Barbera Traube. Die weichen Tannine tragen zu einer angenehmen Struktur und einem lang anhaltenden Finale bei.
MENÜEMPFEHLUNG:	Herzhafte Gerichte, Wild, gereifte Käsesorten
TRINKTEMPERATUR:	ca. 16 - 18 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 14 % vol. Restzucke: 17,1 g/l Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>

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.