



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

Ricossa Piemonte DOC Rosato

Art.-Nr.: 12 37 61



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Piemonte
JAHRGANG:	2024
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	Barbera, Dolcetto
WEINERZEUGUNG:	Typische Rosé-Herstellung mit kurzer Maischegärung auf den Schalen, gefolgt von der Gärung in Edelstahltanks.
BEURTEILUNG:	Blumig frischer Duft mit fruchtigen Noten von Himbeere, Erdbeere und schwarzer Johannisbeere. Trocken und elegant im Geschmack, gute Struktur, langes und aromatisches Finale.
MENÜEMPFEHLUNG:	Aperitif, weißer Spargel mit Erdbeervinaigrette, Nudeln mit Muscheln
TRINKTEMPERATUR:	ca. 12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12 % vol. Restzucker: 3,4 g/l Gesamtsäure: 6,2 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.