# RICOSSA

ricossa.wine

Ricossa, nata nell'Astigiano agli inizi del 1900, dal 2015 ha dimora nel cuore del territorio vinicolo piemontese, nella tenuta Ca' dei Mandorli a Castel Boglione, nel Monferrato astigiano: 74 ettari di vigneto – che formano un meraviglioso ed unico anfiteatro naturale - per la maggior parte dedicati alla coltivazione della regina piemontese, la Barbera, di cui Ricossa dà un'interpretazione enologica contemporanea e diventata uno dei prodotti di punta del brand.

## SEI ANIME
## Acqui
## DOCG

PIEMONTE

**TERRITORIO**
Suolo tipico della zona di produzione, con alternanza di terre bianche ricche di calcare e terre rosse, fino a terre sabbiose in grado di donare maggiore leggerezza e fragranza.

**VITIGNO**
Brachetto

**L'IDENTITÀ**
La maggior parte delle uve proviene dall'antica zona di produzione del Brachetto, un piccolo comune della collina Astigiana, Sessame, da cui prende il nome Sei Anime: una selezione di vigneti che si basa su semplici concetti come le viti di oltre 30 anni, produzioni modeste, altitudine tra i 250 e 450 metri sul livello del mare, areali dove spira il "Marino", vento che spira dalla vicina Liguria e mitiga il microclima di questo territorio.

**IN VIGNA**
Vendemmia nella prima decade di settembre.

**IN CANTINA**
Il grappolo viene raffreddato e pressato intero. Segue una decantazione statica a freddo, l'inoculo di lieviti selezionati e infine la maturazione delle selezioni per sette mesi in acciaio sul proprio lievito. La fermentazione malolattica si svolge solo se necessario.

**NEL CALICE**
Color rosa tenue tendente al cipria che evolve al "pelle di cipolla" con l'affinamento. Al naso un avvio caratterizzato da erbe balsamiche e da una mineralità che ricorda la pietra focaia. Man mano che il vino si acclimata al bicchiere, si scopre un bouquet di fiori, tra cui il glicine e una nota fruttata di ribes, uva spina, fragolina di bosco. Al palato è croccante, energico, pieno, con durezze tipiche del Brachetto vinificato in rosato.

**A TAVOLA**
Da sperimentare senza pregiudizi con tutte le pietanze di pescato e carni crude, formaggi morbidi preferibilmente di latte vaccino.
Temperatura di servizio 6-8° C.

VOL. ALC. 13% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*