



RICOSSA BARBARESCO DOCG 2013

Depois de passar dois anos envelhecendo em barris de carvalho, este Barbaresco se apresenta elegante na textura macia, boa acidez e taninos que passeiam pelo palato sedosamente. Os aromas são intensos: frutas, tostado e um toque de tabaco que se repetem em boca em um corpo robusto. Equilibrado e elegante, Facilmente envelhecerá bem por mais 10 anos.

R\$ 179,00

Tipo de vinho	Tinto
Tipo de uva	Nebbiolo
Composição	100% Nebbiolo
País	Itália
Região	Piemonte
Sub região	Barbaresco
Nome do produto	Ricossa Antica Casa

História do produtor Lorenzo Ricossa abriu uma pequena destilaria perto de Asti, norte da Itália no fim do século XIX. À medida que a premiada destilaria crescia, o lugar se tornava um ponto de encontro para os viajantes que chegavam pela estação de trem mais próxima. Sempre bem recebidos, os visitantes popularizaram a marca

Potencial de guarda	Vinho de guarda
Envelhecimento	12 meses em barril de carvalho
Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Decantar antes de consumir	Tempo de decantação 60 minutos
Harmonização	Risoto finalizado com trufa, massa ao molho de cogumelos ou queijos maturados
Características olfativas	Aromas intensos de flores, incenso, couro e chão de floresta
Características visuais	Rubi intenso com reflexo acastanhados
Características gustativas	Sabores intensos de cereja cozida, especiarias e flores
Acidez	Acentuada
Persistência	Média
Frutado	Acentuado
Tanino	Acentuado
Encorpado	Sim
Madeira	Sim

Safra 2013. Jantar Italiano no La Mia Cucina em 13/04/2018. La Ribotta.