

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Ricossa Barbera d'Asti DOCG 2019 |
| Vinícola | Ricossa |
| Safra | 2019 |
| País | Itália |
| Região | Barbera D'Asti D.O.C.G. |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Barbera |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | em tanques de aço inoxidável com breve afinamento em garrafa |
| Temperatura de Serviço | 16°C a 18°C |
| Guarda | até 2025 |
| Decanter | de 15 a 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pouco difundido aqui no Brasil, os vinhos elaborados no Piemonte com a uva Barbera são consumidos a granel pela população local, devido à combinação de alguns fatores: alta produção (a Barbera é uma das uvas mais cultivadas do país); preço acessível; e o fato de que os Barberas são vinhos fáceis, elegantes, saborosos, o estilo ideal para ser apreciado diariamente. Os Barberas mais famosos são os Barbera d'Alba e os Barbera d'Asti. Localizada na minúscula comuna de Castel Boglione (cerca de 25km de Asti), a Tenuta Cà dei Mardorli é uma propriedade da Ricossa Antica Casa – uma das vinícolas mais tradicionais da região, cuja história remonta ao final do século XIX. O Ricossa Barbera d'Asti 2019 é elaborado dentro das normas da D.O.C.G. Barbera d'Asti com uvas provenientes de vinhedos localizados entre as comunas de Nizza Monferrato e Agliano, a cerca de 20 quilômetro de Asti. A vinificação é tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, e frutas negras frescas, com destaque para amora; nota de fruta vermelha doce que remete a alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente agradável no palato, com a fruta muito intensa se confirmando, chegando escoltada por gostosa e pronunciada acidez, e taninos muito sutis e polidos; final muito elegante e salivante, levemente picante



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral