

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ricossa Barbera d'Asti DOCG 2019

VinícolaRicossaSafra2019

Região Barbera D'Asti D.O.C.G.

Itália

Tipo tinto

Castas 100% Barbera

Teor Alcoólico 13.5%

Maturação em tanques de aço inoxidável com breve afinamento em

garrafa

Temperatura de

Serviço

País

16°C a 18°C

Guarda até 2025

**Decanter** de 15 a 30 minutos

Premiações

## VEDANTE







Natural

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

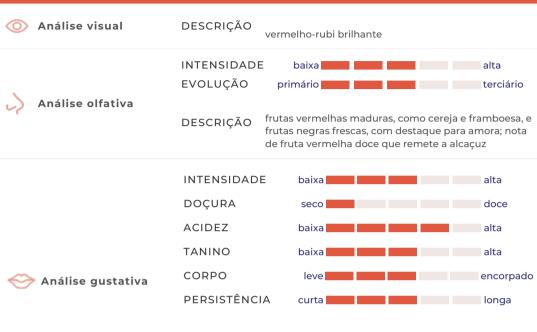
Pouco difundido aqui no Brasil, os vinhos elaborados no Piemonte com a uva Barbera são consumidos a granel pela população local, devido à combinação de alguns fatores: alta produção (a Barbera é uma das uvas mais cultivadas do país); preço acessível; e o fato de que os Barberas são vinhos fáceis, elegantes, 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



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



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