



## 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, elegante, complexo e gastronômico. Pronto para beber, mas se preferir guardar, facilmente envelhecerá bem por mais uns 10 anos. Salute!

### Detalhes

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Itália

**Região** Piemonte

**Produtor** Ricossa Antica Casa

**Safra** 2013

### Elaboração

**Uva** 100% Nebbiolo

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Amadurecimento** 12 meses em barricas de carvalho francês

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho Rubi intenso com reflexos brilhantes

**Olfativo** Frutas vermelhas, cereja, morango maduro, pimenta negra, chá, herbáceo, frutas secas e um toque mineral com terroso e tabaco

**Gustativo** Complexo, vivo, equilibrado, bom corpo, ótima acidez, gastronômico, final persistente

**Harmonização** Carnes assadas, porqueta, risoto de funghi, cabrito à Toscana, ossobuco com polenta

### 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, Lorenzo apostou no cultivo de Nebbiolo onde começou a produzir os melhores barbarescos, além disso, 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 e difundiram seus produtos.

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 14/16º

**Estimativa de Guarda** Pronto ou mais 10 anos