



## 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

### Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou mais 10 anos

### 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.