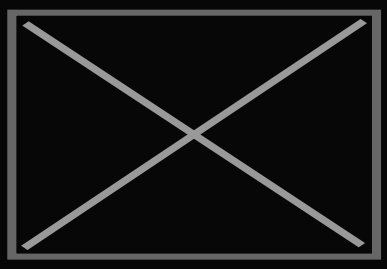
Ricossa Antica Casa: il barolo che piace a Wine Enthusiast

barolo-19a0a70a

Conquista anche i palati più raffinati d’Oltreoceano, il Barolo DOCG 2011 Ricossa Antica Casa. Lo racconta il riconoscimento arrivato da Wine Enthusiast, la rinomata rivista americana considerata un punto di riferimento per l’enologia internazionale, i cui panel di degustazione sono costituiti dai migliori critici enologici, abituati a confrontarsi con i vini di tutto il mondo.

Una giuria di tutto rispetto che ha voluto premiare il Barolo DOCG 2011 Ricossa Antica Casa con ben 90 punti, giudicandolo così un vino eccellente. Il Barolo, il più grande vino Piemontese, prodotto con uve Nebbiolo coltivate negli undici comuni della zona DOCG, nobilita la sua grande struttura grazie all’affinamento di 3 anni di cui almeno 2 in botti di legno. Vino di colore rosso intenso con riflessi granata, ha un profumo etereo e un sapore asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato e armonico.



In particolare, il Barolo DOCG 2011 Ricossa Antica Casa si presenta con un bouquet tipico del vitigno nebbiolo, con note di spezie, liquirizia, frutti rossi, e caramello. Il corpo è ben equilibrato con una interessante consistenza sostenuta da tannini ben orchestrati. Un vino che si accompagna bene con piatti della tradizione piemontese, come carne di carne di maiale e vitello, formaggi stagionati e piatti saporiti.

È un’etichetta che non si limita a esprimere l’essenza del Piemonte, ma anche la complessità del territorio in cui nasce. La cantina suggerisce di servirlo in un ampio calice, ad una temperatura di servizio di 18-20°, per degustare appieno tutte le sue caratteristiche.

http://www.ricossa.com