



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Cerrati Vigna Cucco

2010

La punta di diamante di Cascina Cucco



Il fiore all'occhiello di Cascina Cucco. Nasce dalle pregiate uve della Vigna Cucco, 2 ettari nel cru Cerrati (Serralunga). Il terreno della zona, grazie alle sue caratteristiche uniche, conferisce a questo straordinario Barolo grande struttura e longevità.

Famoso in tutto il mondo, la firma di Cavour nel DNA, uno dei migliori rossi di sempre: è il Barolo. Ottenuto da uve nebbiolo in purezza, nasce nel territorio di undici comuni che si estendono tra castelli medievali e suggestive colline nei dintorni della città di Alba. Serralunga si distingue per i suoi Barolo particolarmente longevi e potenti, adatti al lungo invecchiamento: come il Vigna Cucco, un vino eccellente che saprà farvi compagnia molto, molto a lungo. Cascina Cucco si trova all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 che domina sull'intera area delle Langhe albesi. La strada scelta è quella dell'alta qualità perseguita con umiltà, nel rispetto della tradizione piemontese, e professionalità, grazie anche alla collaborazione di un team qualificato formato da Giuseppe Caviola, enologo, e dall'agronomo Gianpiero Romana. Nelle Cantine della Cascina Cucco si lavora nel rispetto della tradizione piemontese. I vini invecchiano lentamente sotto l'attenta cura del cantiniere e dei tecnici che controllano le delicate fasi della maturazione. L'azienda ha scelto di privilegiare la qualità sulla quantità, la passione sulla routine: ogni bottiglia è il risultato di un'attenta selezione produttiva, un impegno meticoloso dell'uomo e dell'energia della terra.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso, poco profondo
Esposizione	Sud-SudEst, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se correttamente conservato può invecchiare anche più di 10 anni

Abbinamento Vino importante, si abbina con piatti all'altezza, quali primi piatti elaborati, carni pregiate, arrostiti, brasati, selvaggina

Vinificazione L'uva appena raccolta viene diraspata e posta in macerazione in piccoli tini alla temperatura di 12°C per 72 ore, così da estrarre appieno i profumi e le peculiarità del vigneto di provenienza. Segue la fermentazione di dieci giorni a 30-32°C con una macerazione a cappello sommerso di 15 giorni a temperatura di 28°C. Il prodotto viene svinato solo quando tutto lo zucchero è stato trasformato in alcool. Questo vino, di grande potenza, inizia il suo affinamento in piccoli fusti di rovere francese dove sosta per 14 mesi, per proseguire poi in botti tradizionali per altri 9-10 mesi, sino a raggiungere la piena eleganza. Segue l'imbottigliamento ed una maturazione di un anno in bottiglia prima di essere immesso in commercio

Sensazioni Colore rosso rubino brillante con riflessi aranciati; naso molto complesso ed elegante, con note fruttate di ciliegia e piccoli frutti rossi e neri, sentori floreali di rosa e sfumature più evolute di spezie e goudron; bocca piena e freschissima

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821