ACQUISTATO IL .....

Langhe Rosso DOC Mondo 2012

Un Mondo di bontà da Serralunga d?Alba



Cambio di stile tra i rossi di Cascina Cucco a cui siete abituati: minor impatto del legno per un vino di corpo ma caratterizzato da grande freschezza, con sentori fruttati estremamente nitidi e una beva eccezionale. Ci piace un Mondo!

Mondo, come "l'altra" azienda dei fratelli Stroppiana, proprietari storici di Cascina Cucco: sì, quella dei famosi palloni e delle piste di atletica. Ormai però ex proprietari, da quando, è proprio il caso di dirlo, nei giorni scorsi hanno "passato la palla" alla famiglia Rossi Cairo (già alla guida dal 2002 dell'azienda agricola biodinamica alessandrina La Raia). Il Mondo è un rosso che al meglio dei vitigni piemontesi (barbera e nebbiolo) unisce il tocco internazionale di cabernet e merlot. Risultato sorprendente, davvero una bottiglia da non perdere. Cascina Cucco possiede circa 12 ettari di vigneti, parte dei quali nei Cru di Serralunga, come il Cerrati e la Vigna Cucco, da cui l'Azienda prende il nome. Le uve Barbera provengono invece dal comune di Roddi d'Alba. I vigneti, esposti prevalentemente a sud-sudest, sono coltivati per la maggior parte su terreno calcareo-argilloso, poco profondo, con marne affioranti, che originano vini strutturati, complessi e longevi, profumatissimi grazie alla frazione sabbiosa che risale alla formazione delle "Arenarie di Diano". La Cascina si trova a Serralunga d'Alba all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe Albesi. Qualità e rispetto della tradizione piemontese: ecco i pilastri della filosofia Cucco. Tutte le operazioni si svolgono sotto l'occhio attento di un team collaudato e altamente qualificato. Solo acciaio per le interpretazioni più giovani, mentre per l'affinamento dei vini più strutturati ai legni piccoli si affiancano le botti grandi. Il Mondo matura per circa diciotto mesi in piccoli fusti di rovere, parte nuovi, parte di secondo passaggio.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
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 40%, Barbera 40%, Merlot 10%, Cabernet 10%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Da gustare nei prossimi 3-4 anni
Abbinamento	Vino importante da abbinare a piatti all?altezza, ottimo con arrosti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati
Vinificazione	Le uve vengono raccolte separatamente, ciascuna a completa maturità e poste a fermentare in purezza, a temperatura di 28-30°C, con svinatura solo a fermentazione completata. Il vino così ottenuto matura per circa diciotto mesi in piccoli fusti di rovere, parte nuovi, parte di secondo passaggio. In questo periodo le varie componenti si fondono tra loro e si armonizzano
Sensazioni	Colore rosso rubino impenetrabile; naso intensamente fruttato, con note di frutti di bosco, e accenni di fiori rossi e spezie; assaggio freschissimo, ottima beva

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