ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2014



Lo stato dell?arte del Nebbiolo

Cascina Cucco ci ha stupito di nuovo. E lo ha fatto con un Nebbiolo iper-definito, riconoscibile a occhi chiusi, fresco, agile, appagante. Figlio di un'annata per nulla amichevole: e con un risultato simile, la soddisfazione è doppia. Un'interpretazione davvero notevole di Nebbiolo da apprezzare in gioventù.

Di cosa "deve sapere" il Nebbiolo? Ecco, per rispondere a questa domanda procurati un tot di bottiglie di questo succulento 2014 firmato Cascina Cucco: i profumi fruttati di ciliegia, le nette pennellate di violetta, la bocca asciutta e snella… tutto in questo vino parla di un Nebbiolo eseguito a regola d'arte. Se te lo perdi non ti facciamo più amico! Cascina Cucco si trova a Serralunga d'Alba all'interno di un'incantevole villa dell'Ottocento, ai piedi del castello del 1300 che domina sull'intera area delle Langhe albesi. "Cucco" è il nome del vigneto da cui prende nome l'azienda, uno dei migliori della zona. 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 collaudato e di tutto rispetto. Nelle cantine 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. Cascina Cucco 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. Quest'anno i fratelli Stroppiana, proprietari storici, hanno passato il testimone a Giorgio Rossi Cairo, già proprietario dal 2002 dell'azienda agricola biologica e biodinamica La Raia di Novi Ligure, punto di riferimento nella produzione di Gavi DOCG. Il metodo di coltivazione biologico verrà progressivamente introdotto anche nei vigneti di Cascina Cucco.

La Vigna

Terreno	Calcareo - argilloso
Esposizione	Sud-SudEst, 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Aperitivi, antipasti, salumi e formaggi, primi piatti con sughi elaborati, secondi di carne
Vinificazione	L'uva appena raccolta viene diraspata, pigiata delicatamente e posta in tini a macerare a 12° C per 2 giorni per meglio estrarre i profumi primari caratteristici del Nebbiolo. Segue la fermentazione a temperatura di 28°C. Terminata la fermentazione segue la svinatura. Affinamento in contenitori di acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso; naso super varietale, con note di ciliegia e violetta; bocca asciutta, agile e molto snella

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