ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC "Granera Alta" 2024 2024

Rosso fresco e fragrante



Si chiama Granera Alta la Barbera in purezza proposta qui da Cascina Chicco. Uve provenienti da Castellinaldo d'Alba, una delle zone più vocate per la produzione di questo vitigno, tanto che si trovano tracce documentate di vigne presenti su queste colline fin dalla meta? del settecento. La vendemmia ha inizio alla fine di settembre. La resa per ettaro è mantenuta volutamente bassa, per fare in modo che le uve raccolte siano ben concentrate e ricche di zuccheri. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e, dopo la svinatura, sosta in contenitori tradizionali per circa sei mesi d'invecchiamento. Nasce così un vino ricco e intenso nei colori, caratterizzato da un profumo fresco e fragrante che ricorda quello del sottobosco e delle amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca, il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da una gradevole morbidezza data dal frutto, ricco e succoso. Accompagna senza difficoltà piatti ricchi di sapore, anche a base di carne. Ottimo, infine, con i formaggi a pasta morbida, grassi e freschi.

"Abbiamo scelto di fare vino a partire dal territorio". Con queste parole Enrico e Marco Faccenda, attuali titolari di Cascina Chicco, danno il benvenuto ai visitatori del loro sito Internet. Un messaggio chiaro che non lascia spazio a fraintendimenti. L'esordio dell'azienda risale al 1950, anno in cui Ernesto Faccenda acquista il primo ettaro di terreno a pochi passi da Canale, nel cuore del Roero. Di professione faceva il salumiere ma aveva già intuito le potenzialità della viticoltura nel cuore del Piemonte. Nasce così la prima produzione di famiglia di Nebbiolo e Barbera d'Alba che viene venduta in damigiane o come vino sfuso. Nel 1970, poi, l'azienda passa nelle mani di Federico Faccenda, figlio di Ernesto che dà un ulteriore impulso all'attività paterna, cominciando a imbottigliare sotto il nome di famiglia. Il testimone viene raccolto, anni dopo, dai figli, Enrico e Marco che agli inizi degli anni 2000 danno vita a una delle prime vinificazioni di nebbiolo Metodo Classico. E' chiaro quindi che, pur senza perdere di vista le tradizioni, lo sguardo della famiglia è sempre rivolto in avanti, verso orizzonti e sfide sempre più ambiziose. Oggi Cascina Chicco è una moderna azienda vinicola, con mercati aperti in diverse parti del mondo, e circa 40 ettari di vigneti di proprietà nelle più vocate zone del Roero. Dal 2006, inoltre, Cascina Chicco conduce direttamente anche 8 ettari nel comune di Monforte d'Alba.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% barbera
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne

Vinificazione La fermentazione avviene in acciaio a temperature intorno ai 25 - 26° C. per avere una buona estrazione del colore dalle bucce preservando i profumi, gli aromi e le particolari sensazioni olfattive della sottozona Granera. Al termine della fermentazione e dopo gli opportuni travasi, il vino sosta in botti di rovere da 450 - 600 litri ed in carati già utilizzati con almeno due passaggi.

Sensazioni I profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

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