



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Rocche di Castelletto" 2019

2019

Un vino di grande carattere e territorialità



Svinando

Iniziamo dalla zona di provenienza delle uve. Castelletto del comune di Monforte d'Alba, cuore delle Langhe e zona particolarmente vocata per la produzione di uve nebbiolo da Barolo. Qui le vigne affondano le radici su suoli incredibili, composti da un mix irripetibile di argilla e calcare, mentre le perfette esposizioni garantiscono alle uve di giungere a perfetta maturazione, senza fretta. Durante il mese di agosto, quando la fase vegetativa è giunta al suo apice, le vigne vengono diradate, per eliminare i grappoli in eccesso e lasciare che ogni pianta porti a maturazione non più di 2 chili di uva. Attenzioni importanti, anzi necessarie, per chi, come Cascina Chicco vuole produrre un vino di grande carattere e territorialità. In cantina le tecniche usate sono quelle tradizionali, con una fase di macerazione e fermentazione che si svolgono lentamente. Occorrono circa 50 giorni perché il vino sia pronto per iniziare la delicata fase di maturazione in legno. E circa 4 anni complessivi perché la prima bottiglia di Barolo Rocche di Castelletto raggiunga la cantina del primo cliente. Tanta cura si ripaga, ampiamente, fin dal primo sorso, quando si scopre un vino di rara complessità e finezza, corposo, potente ed armonico.

"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

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% nebbiolo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La vendemmia viene fatta manualmente da personale specializzato. La fermentazione dura 15 giorni ed avviene in piccole vasche d'acciaio con ripetuti rimontaggi per un'adeguata estrazione del colore. La macerazione continua anche dopo la fermentazione, per un periodo complessivo di 40 - 45 giorni. Successivamente il vino viene messo in botti di legno da 2.000 - 2.500 - 5.000 litri dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 30 mesi prima di passare nuovamente in vasche d'acciaio dove rimane altri 12 mesi. Il vino imbottigliato sosta ancora 8 mesi in cantina. Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato.

Sensazioni All'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato è corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821