



ACQUISTATO IL

Langhe Nebbiolo DOC 2023

2023

Rosso di grande piacevolezza



Svinando

La Vigna

Terreno argilloso-calcareo

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% nebbiolo

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4 - 5 giorni. Successivamente il vino sosta in botti di rovere di 600 litri, nelle quali avviene la malolattica, per 8 - 9 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Profumo etereo, composito, elegantissimo. Si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico.

Nel comune di Castagnito, in provincia di Cuneo, si trova una particolare collina denominata Costa. Un luogo magico e storicamente vocato per la produzione del vitigno Nebbiolo, dal quale si ottiene un vino di grande finezza ed eleganza. Il vigneto da cui provengono le uve di questo rosso di Cascina Chicco ha un'età media di 20 anni, e viene lavorato in modo da ottenere una resa per ceppo volutamente molto bassa. Attenzioni importanti se si vuole portare in cantina una materia prima eccellente, indispensabile per produrre un Nebbiolo di qualità. Vinificazione accurata e sosta in contenitori tradizionali per sei mesi d'invecchiamento, fanno di questo Langhe Nebbiolo un vino di grande piacevolezza. Rosso rubino con riflessi granata, ha profumi eterei ed elegantissimi. Si avverte con chiarezza la nota di viola, tipica per il vitigno, e la ciliegia marasca. Con l'evoluzione, poi, compare una particolare vena speziata. In bocca è delicato, pieno e aristocratico. Un vino da accostare ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

"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 votate zone del Roero. Dal 2006, inoltre, Cascina Chicco conduce direttamente anche 8 ettari nel comune di Monforte d'Alba.

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