



ACQUISTATO IL

"Montespinato" Roero DOCG 2023

2023

Elegante rosso piemontese



Svinando

La cura messa nella produzione di questo elegante Nebbiolo in purezza è semplicemente maniacale. Lo si capisce quando si scopre che, durante la vendemmia, i grappoli non vengono banalmente raccolti a mano ma addirittura selezionati uno per uno in più passaggi. Durante la vendemmia, infatti, che ovviamente richiede l'impiego solo di personale specializzato, i grappoli migliori vengono selezionati nel corso di due distinti passaggi, distanziati di circa 6 - 10 giorni. Così grappoli che al primo giro potevano non essere ancora del tutto pronti, a distanza di qualche giorno, e grazie a qualche ora di sole in più, possono invece giungere a perfetta maturazione. Nasce così il Montespinato di Cascina Chicco, rosso rubino con riflessi granata, dal profumo accattivante di lamponi, rosa e vaniglia. In bocca è piacevolmente sostanzioso, dotato di tannini morbidi che trovano equilibrio con il calore del corpo.

"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 Est
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. La fermentazione avviene in maceratori di acciaio che garantiscono il giusto contatto buccia-mosto ed un'adeguata estrazione del colore. Successivamente, il vino viene messo in tonneau di 600 litri e botti di rovere da 2000 litri e in carati già utilizzati con almeno due passaggi, dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 12 - 15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	il profumo accattivante di lamponi sfuma in sentori di rosa e vaniglia. In bocca si presenta sostanzioso, dotato di tannini morbidi che trovano equilibrio con il calore del corpo. Ricorda le bacche rosse appassite, il ribes ed il lampone.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821