



ACQUISTATO IL

Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG 2016

2016

Elegante e di bella intensità?



Amanti del Barolo fatevi sotto! Quello che Tenuta Cucco propone qui, infatti, non è un semplice Barolo ma il frutto della vinificazione di uve provenienti da un unico territorio fortunato. La zona è quella di Bricco Voghera, cru di Serralunga, uno dei comuni storici della denominazione Uno dei più alti e quello da cui provengono i vini più freschi e "giovani". Vino di grande esuberanza, questo Barolo DOCG viene lasciato a maturare per 24 mesi in botti tradizionali da 25 ettolitri, dove si affina e acquista eleganza. Segue poi una sosta di 12 mesi in bottiglia. Rosso scarico con una bella unghia aranciata, e per questo affascinante e tipico, questo Barolo presenta i classici profumi che gli derivano dal vitigno e dal terreno. Sentori di rosa appassita, di sottobosco, di prugna, di liquirizia e di spezie. Vino dalla componente acida fresca e giovanile, ha tannini che lo sostengono in una buona struttura. Gli aromi sono eleganti e di bella intensità. Il frutto è dolce, con sensazioni più evolute che rimandano al tabacco e alle erbe essiccate.

Il "cucco", nel dialetto locale, è la sommità della collina dove si trova il vigneto più antico dell'azienda, all'interno del cru Cerrati. Tenuta Cucco è nata come cantina negli anni Sessanta e gode di un panorama mozzafiato sulle vette del Monviso, con le colline vitate a fargli da contorno e lo scorcio del Castello di Serralunga d'Alba che, con la sua inconfondibile struttura slanciata e stretta, è un'icona del paesaggio italiano. In anni recenti Tenuta Cucco è stata proprietà della famiglia Stroppiana che l'ha acquistata a sua volta nel 1966 dalla famiglia Cappellano e ha costruito la prima cantina dell'azienda. A fine 2015 è stata rilevata dalla famiglia Rossi Cairo, che da anni conduce una bella azienda agricola biodinamica certificata Demeter. I vigneti di Tenuta Cucco insistono sulla porzione più antica dell'antichissima terra del Barolo e godono di un'altitudine ideale che permette di dare ulteriore risalto ai tannini del Nebbiolo. E di avere garantita la migliore escursione termica, fondamentale per la maturazione dei frutti. 13 ettari coltivati con diversi vitigni. Il principale è senza dubbio il Nebbiolo, a cui si affianca Dolcetto, Chardonnay e Barbera.

La Vigna	
Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	NEBBIOLO 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte interamente a mano, vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in tini a temperatura di 18-26 °C per un periodo di circa 10 giorni. Segue una macerazione a cappello sommerso per 8-10 giorni. Terminate la fermentazione e la macerazione si effettua la svinatura seguita a distanza di pochi giorni da alcuni travasi. A seguire avviene la fermentazione malolattica e il vino sarà pronto per essere trasferito nel locale di invecchiamento.
Sensazioni	È un Barolo dai classici profumi che gli derivano dal vitigno e dal terreno: sentori di rosa appassita, di sottobosco, di prugna, di liquirizia e di spezie. Colore rosso rubino brillante con unghia aranciata. Un vino dalla componente acida fresca e giovanile, coi tannini che sostengono una buona struttura. Gli aromi sono eleganti e di bella intensità. Il frutto è dolce, con sensazioni più evolute che rimandano al tabacco e alle erbe essiccate

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