



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Extra Brut 2022

2022

Sorso asciutto, verticale e di grande finezza



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante extra brut

Provenienza Piemonte

Uve 65% Pinot Nero, 35% Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento perfetto per aperitivi importanti, piatti di mare, crostacei e formaggi freschi.

Vinificazione Dopo la raccolta le uve vengono avviate fin da subito ad una pressatura soffice a freddo, seguita dalla prima fermentazione che esalta le note caratteristiche dei vitigni. In seguito ad una permanenza in acciaio di alcuni mesi, procediamo con l'imbottigliamento per la seconda fermentazione e la presa di spuma ad una temperatura di 12°C. AFFINAMENTO: 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti a 12-13°C.

Sensazioni Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati, allietato da un perlage fine e persistente. Al naso risulta complesso, con sensazioni floreali, di frutti a polpa bianca e agrumi. Al palato si presenta con una ricca struttura, asciutto e verticale. Riconduce alle sensazioni agrumate e minerali nel lungo retrogusto.

Il Piemonte, non tutti lo sanno, ha iniziato a sfidare lo Champagne già a metà dell'Ottocento. E' proprio su queste colline, infatti, che è nata la grande tradizione italiana del Metodo Classico. Oggi Cascina Chicco raccoglie questa gloriosa eredità e presenta qui un Alta Langa DOCG Extra Brut di rara eleganza, capace di far battere il cuore a ogni appassionato di bollicine. L'Alta Langa, del resto, è un territorio affascinante e severo. Le vigne crescono a quote elevate, superando spesso i 250 metri di altitudine su suoli marno-calcarei. Il clima fresco, caratterizzato da forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, regala uve con un'acidità vibrante e profumi intensissimi. In passato i viticoltori consideravano queste terre alte troppo difficili per i rossi classici. Oggi proprio quelle quote si rivelano il segreto per spumanti di classe mondiale. La DOCG Alta Langa impone anzi rigidi vincoli di quota e prevede esclusivamente spumanti millesimati. Ogni bottiglia garantisce quindi un legame indissolubile con l'annata e con la vocazione del territorio. Pinot Nero per il 65%, il nobile borgognone regala struttura, potenza e una spina dorsale vigorosa. Lo Chardonnay, con il suo 35%, porta in dote eleganza, freschezza e raffinate note fruttate. La produzione parte con la raccolta manuale dei grappoli. Le uve vengono subito sottoposte a una pressatura soffice a freddo. La prima fermentazione avviene in acciaio per preservare l'integrità aromatica della materia prima. Dopo alcuni mesi di riposo, il vino viene imbottigliato. Qui inizia la seconda fermentazione e la presa di spuma. Segue un affinamento di ben 36 mesi sui propri lieviti a una temperatura costante. Questo lungo riposo regala una complessità straordinaria che si manifesta con un bel colore giallo paglierino impreziosito da luminosi riflessi dorati. Il perlage, inoltre, è estremamente fine, fitto e persistente. Al naso il vino è complesso e intrigante. Si avvertono nitide sensazioni floreali, accompagnate da cenni di frutta a polpa bianca e agrumi freschi. In bocca rivela una struttura ricca e profonda. Il sorso è del tutto asciutto, verticale e di grande pulizia. Il finale lunghissimo ritorna con piacevoli note minerali e agrumate. Questo Extra Brut dimostra una straordinaria flessibilità a tavola. Perfetto per un aperitivo importante con crostini al burro e acciughe, si sposa felicemente con piatti di mare, come un risotto ai frutti di mare, o con crostacei alla griglia e formaggi freschi.

"Abbiamo scelto di fare vino a partire dal territorio". Con queste parole Enrico e Marco Faccenda, titolari di Cascina Chicco, accolgono i visitatori. Un messaggio chiaro che esprime la filosofia di una cantina fortemente legata alle proprie radici. L'esordio dell'azienda risale al 1950, quando Ernesto Faccenda, Chicco per gli amici, acquista il primo terreno a Canale, nel cuore del Roero. Di professione salumiere, Ernesto intuì fin da subito le potenzialità della viticoltura piemontese, avviando la prima produzione familiare di Nebbiolo e Barbera d'Alba, all'epoca venduta principalmente sfusa. La famiglia, nel 1970 la guida passa al figlio Federico, che dà un forte impulso all'attività iniziando a imbottigliare i vini con il marchio di famiglia. Successivamente il testimone viene raccolto dai figli, Enrico e Marco, che portano la cantina verso nuove sfide: tra queste, agli inizi degli anni 2000, la scelta pionieristica di vinificare il Nebbiolo in Metodo Classico. Oggi Cascina Chicco è una realtà vitivinicola moderna e di respiro internazionale, con un'esportazione attiva nei

principali mercati mondiali. L'azienda conta circa 50 ettari di vigneti di proprietà situati nelle zone più vocate del Roero e, dal 2006, si è estesa anche nelle Langhe con la conduzione di vigneti nel comune di Monforte d'Alba, nella celebre menzione Ginestra, per la produzione di Barolo. Una crescita costante che dimostra come, pur nel rispetto della tradizione, lo sguardo della famiglia Faccenda sia sempre rivolto al futuro.