



ACQUISTATO IL

"Mompissano" Nebbiolo d'Alba DOC 2023

2023

Grande struttura e raffinatezza



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione sud-ovest

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento menù di carne rossa, formaggi stagionati

Vinificazione

In questo vigneto controlliamo molto la resa per ceppo che non deve superare i 2 kg e, per tale ragione, praticando due diradamenti (inizio e fine di agosto) selezionando con attenzione l'uva. Anche durante la vendemmia, che viene fatta manualmente, dedichiamo molo impegno alla cernita dei grappoli facendo due passaggi per la raccolta, distanziati di circa 6-10 giorni l'uno dall'altro. La fermentazione avviene in maceratori d'acciaio che garantiscono il giusto contatto buccia-mosto ed una adeguata estrazione del colore. Successivamente, il vino viene messo in tonneau 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 colore è rosso granato, a volte intenso. Il profumo è caldo e complesso, con note di ribes nero, mirtillo, liquirizia e spezie delicate. In bocca si rivela caldo, setoso e avvolgente, impreziosito da tannini dolci e levigati. A tavola si dimostra un compagno d'eccezione per i menu di carne rossa.

Mompissano è una collina leggendaria nel comune di Canale, dove il Nebbiolo trova una delle sue espressioni più fiere e maestose. Qui la terra è dura, ripida e generosa, capace di scolpire vini dal carattere nobile e inconfondibile. Cascina Chicco trasforma quest'anfiteatro naturale in un Nebbiolo d'Alba di rara eleganza, capace di fare felice chiunque cerchi la vera anima del Piemonte. I suoli della collina di Mompissano, in particolare, sono ricchi di sabbie, marne calcaree e argilla, esposti perfettamente a mezzogiorno per catturare ogni raggio di sole. In passato i viticoltori del posto definivano questo vigneto un vero e proprio santuario naturale, dove la neve si scioglieva per prima e l'uva maturava sempre in anticipo. Questo microclima garantisce un'ottima escursione termica che dona grande complessità aromatica e freschezza. Nebbiolo in purezza, questo vitigno aristocratico dona al vino una spina dorsale solida, grande finezza e una trama tannica di straordinaria fattura. In vigna il lavoro è rigoroso e non ammette scorciatoie. La resa per ceppo viene mantenuta drasticamente sotto i 2 chili con due diradamenti estivi a inizio e fine agosto. Durante la vendemmia manuale la cernita è doppiamente accurata, con due passaggi in vigna distanziati di 6-10 giorni per raccogliere solo i grappoli perfettamente maturi. In cantina, infine, la fermentazione avviene in maceratori d'acciaio per un'estrazione ottimale del colore. Il vino passa poi in tonneau di rovere dove svolge la malolattica e riposa per 12-15 mesi, prima dell'assemblaggio finale. Colore rosso granato, intenso e luminoso, il profumo è un concerto complesso dove si intrecciano note di ribes nero, mirtillo fresco, liquirizia e spezie delicate. In bocca si rivela caldo, setoso e avvolgente, impreziosito da tannini dolci e levigati. A tavola si dimostra un compagno d'eccezione per i menu di carne rossa.

"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 intuisce fin da subito le potenzialità della viticoltura piemontese, avviando la prima produzione familiare di Nebbiolo e Barbera d'Alba, all'epoca venduta principalmente sfusa o in damigiane. 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 Barolo. Un impegno che si rinnova ogni anno, con la produzione di vini di alta qualità che rappresentano l'orgoglio e l'identità della famiglia Faccenda e, soprattutto, il futuro.

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