



ACQUISTATO IL

Roero DOCG Valmaggior Riserva 2021

2021

L'eroico Roero



La Vigna

Terreno terreno sciolto tendente al sabbioso

Esposizione sud

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Nebbiolo 100%

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Selvaggina, arrosti, stracotti e brasati

Vinificazione

L'obiettivo è quello di arrivare alla vendemmia con una qualità dell'uva più alta possibile. Per ottenere ciò, effettuiamo due diradamenti (inizio e fine agosto), eliminando parte degli apici e le ali dei grappoli. Vista l'eccezionale esposizione, i grappoli devono essere tenuti ombreggiati dalle foglie, altrimenti nelle giornate più calde il sole provocherebbe inizialmente delle ustioni ed in seguito il disseccamento dell'uva. Per la vendemmia, che in questo vigneto viene effettuata in due passaggi distanziati di una settimana, utilizziamo casse forate di circa 18 - 20 kg per tutelare nel miglior modo possibile l'integrità dell'uva fino alla pigiatura. La fermentazione avviene in acciaio e dura all'incirca due settimane mentre la macerazione si prolunga per 40/45 giorni. In seguito, il vino sosta in carati (in parte nuovi ed in parte già usati), nei quali avviene la malolattica, per 16 mesi, prima di essere nuovamente assemblato in vasche di acciaio. Viene imbottigliato nel mese di agosto e messo in commercio, dopo un anno di bottiglia, tre anni dopo la vendemmia.

Sensazioni

Il colore è rosso rubino delicato. Profumo ricco e immediato con percezioni di viola, lamponi e mora, arricchite da eleganti tocchi speziati. La bocca, ricca e strutturata, offre un crescendo di sensazioni di viola e cacao fino al potente ed austero

incontro dei tannini che prolunga l'insieme delle sensazioni in un persistente finale. Eccellente con arrosti, selvaggina, brasati e stracotti, ben accompagna i formaggi.

Arrampicarsi sulle pendenze estreme della Valmaggiore fa venire i brividi anche ai viticoltori più esperti. Tra questi filari quasi verticali il lavoro manuale è l'unica via percorribile. Cascina Chicco domina questa sfida quotidiana per regalarci un Roero DOCG Riserva di straordinario valore, un rosso profondo e di incredibile vitalità. Il terreno sabbioso e ricco di minerali risale ad antichi fondali marini emersi milioni di anni fa. Un tempo i vecchi del paese dicevano che qui l'uva maturasse baciata da un sole diverso, protetta dai venti freddi grazie alla conformazione ad anfiteatro. Questo microclima garantisce un'esposizione solare eccezionale per una maturazione perfetta dei grappoli. Nebbiolo in purezza al 100%, il vitigno re del Piemonte mostra qui il suo lato più aggraziato ed elegante, rinunciando alla forza bruta per puntare su profumi verticali e raffinati. Per raggiungere questo obiettivo ambizioso, a inizio e fine agosto si eseguono due diradamenti mirati, eliminando persino le ali e gli apici dei grappoli. Le foglie vengono lasciate a protezione dell'uva, creando un'ombra naturale per evitare che il sole estivo provochi ustioni agli acini. La vendemmia manuale avviene in due passaggi distanziati di una settimana, riponendo le uve in piccole cassette forate da 18-20 chili per tutelarne l'integrità. In cantina la fermentazione in acciaio precede una macerazione prolungata di 40-45 giorni sulle bucce. Il vino affina poi per 16 mesi in carati di rovere, in parte nuovi e in parte usati, svolgendo la fermentazione malolattica. Segue l'assemblaggio in acciaio e un anno di riposo in bottiglia fino all'uscita commerciale a tre anni dalla raccolta. Versato nel calice svela un colore rosso rubino delicato e brillante. Al naso regala note di viola, lampone e mora arricchite da tocchispezziati. In bocca il sorso cresce tra rimandi di cacao e viola, sfociando nell'incontro con tannini potenti, austeri e ben integrati. Il finale è di una persistenza lunghissima. Grazie alla spinta minerale e alla macerazione prolungata, questa Riserva, buona già oggi, possiede un potenziale di invecchiamento notevole. Può riposare in cantina per oltre 10 anni, evolvendo con grande classe. Sulla tavola esalta i grandi piatti di carne. Da provare, per esempio, con un brasato al Barolo o degli stracotti di manzo, dove la ricchezza del piatto sposa la trama tannica del vino.

"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 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.