



CASCINA CHICCO  
azienda agricola



# BAROLO

## RISERVA GINESTRA

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Posizione vigneti:** Ginestra del comune di Monforte d'Alba - Piemonte - Italia.

Esposizione sud-ovest, ovest. Zona particolarmente vocata e da sempre conosciuta come terra di grandi vigne e già citata nel 1800 dal Fantini come area in grado di ottenere vino Barolo di "un'eccellenza superiore".

**Terreno:** argilloso-calcareo

**Epoca di raccolta:** prima metà di ottobre

**Vinificazione:** in questo vigneto la resa per vitigno non supererà 1 kg, perciò viene sottoposto a due diradamenti, uno all'inizio e l'altro alla fine del mese di agosto.

La vendemmia viene fatta manualmente da personal specializzato e in seguito alla pigiatura la fermentazione alcolica si protrae per circa 15 giorni e avviene in piccole vasche d'acciaio con ripetuti rimontaggi per un'adeguata estrazione del colore.

La macerazione continua anche dopo la fermentazione, per un periodo complessivo di 40 - 45 giorni. Successivamente il vino sosta in botti di rovere per almeno 40 mesi e prosegue il suo affinamento prima in vasche di acciaio e poi in bottiglia.

Dopo circa 7 anni dalla vendemmia il vino è pronto per essere messo sul mercato.

**Profilo sensoriale:** vino molto elegante e piacevolissimo, sia all'olfatto che al palato, persistente grazie all'estrema dolcezza e tensione dei tannini. Interminabile.

Così piacevole da poter essere abbinato a ciò che si preferisce.

**Temperatura di degustazione:** 18° C.

Via Valentino n. 14  
12043 CANALE (CN) - ITALIA  
Tel e Fax: +39 0173 979411  
cascinachicco@cascinachicco.com

#cascinachicco

[cascinachicco.com](http://cascinachicco.com)

