



CASCINA CHICCO
azienda agricola



BAROLO

ROCCHIE DI CASTELLETTO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Castelletto del comune di Monforte d'Alba - Piemonte - Italia. Esposizione sud-ovest, ovest. Zona particolarmente vocata per la produzione di uve nebbiolo da barolo.

Terreno: argilloso-calcareo

Epoca di raccolta: seconda metà di ottobre

Vinificazione: in questo vigneto la resa per vitigno non può superare i 2 kg perciò viene sottoposto a due diradamenti, uno all'inizio e l'altro alla fine del mese di agosto. Durante la vendemmia, che viene fatta manualmente da personale specializzato, si dedica una particolare attenzione alla cernita dei grappoli facendo due passaggi per la raccolta, distanziati di circa 6 - 10 giorni l'uno dall'altro. La fermentazione dura 15 giorni ed 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 viene messo in botti di legno da 2.000 - 2.500 - 5.000 litri dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 30 mesi prima di passare nuovamente in vasche d'acciaio dove rimane altri 12 mesi. Il vino imbottigliato sosta ancora 8 mesi in cantina. Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato.

Profilo sensoriale: all'olfatto si presenta elegante, offrendo sentori complessi di confettura di lampone, liquirizia e note speziate. Al palato è corposo, potente ed armonico grazie alla dolcezza dei tannini che ne caratterizzano il finale. È un grande vino che accompagna piatti importanti e molto saporiti, arrostiti e formaggi meglio se di lunga stagionatura.

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

