



CASCINA CHICCO
azienda agricola



ROERO RISERVA

VALMAGGIORE

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Vezza d'Alba - Piemonte - Italia.
Sottozona Valmaggior celebre proprio per la qualità dei suoi nebbioli. Cristina di Francia e Filippo d'Agliè fanno largo uso già dal 1640 del nebbiolo di Valmaggior. Esposto a Sud-Ovest, l'età media è di 25 anni.

Terreno: sciolto, tendente al sabbioso

Epoca di raccolta: inizio ottobre

Resa Ha: 40 hl

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, garantendo una produzione media di 1,80 / 2,00 Kg per ceppo. 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 macerazione avviene in fermentini in acciaio, nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione, e dura all'incirca una settimana. 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.

Profilo sensoriale: 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.

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

