CUZZIOLGRANDIVINI

Cascina Baricchi

Italia - Piemonte - Neviglie (CN)

BARBARESCO RISERVA QUINDICIANNI

100 % Nebbiolo michet e rosè



Zona di produzione: Neive e Treiso
Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: tradizionale, diraspa pigiatura e fermentazione in vasche inox, macerazione di circa quindici giorni con la tecnica del rimontaggio totale, eseguendo una svinatura completa ogni qualvolta il cappello presenta segni di consolidamento, utilizzando una vasca d'appoggio e ricoprendo il cappello ormai depositato sul fondo per alluvionamento
Affinamento: in 3 vecchie botti di rovere non tostate da 800 litri per quattro anni. Dopodiché il vino viene imbottigliato e riposa circa 10 anni in bottiglia prima di essere commercializzato

CASCINA
BARICCHI
DAL 1989
NEVIGLIE - ITALIA



Proprietà / Fondatori Natale Simonetta / Giovanni Simonetta
Inizio Attività 1979
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 7
Bottiglie prodotte 25.000

Cascina Baricchi nasce tra le colline di Neviglie, nell'area delle Langhe a ridosso di Barbaresco, un territorio naturalmente vocato alla viticoltura grazie a suoli di marna, calcare e sabbie che conferiscono ai vini struttura, finezza ed elegante mineralità. La proprietà viene acquisita nel 1979 da Giovanni Simonetta, ma è con il figlio Natale che l'azienda prende pienamente forma: dal 1996 guida la cantina con passione e visione, interpretando il territorio con rispetto e coerenza. La filosofia produttiva si fonda sulla valorizzazione delle varietà autoctone — Nebbiolo, Barbera e Dolcetto — e sulla riscoperta di un patrimonio ampelografico raro: il Nebbiolo Rosé, clone storico quasi scomparso che qui trova la sua massima espressione. Da questo nascono i Barbaresco più rappresentativi dell'azienda, come il Rosé delle Casasse Riserva e la Quindicianni, vini di grande profondità e longevità. In cantina tradizione ed eleganza dialogano attraverso vendemmie manuali, fermentazioni con lieviti indigeni, macerazioni prolungate e affinamenti in botti neutre, nel rispetto dell'identità varietale. Il risultato sono vini di carattere, definiti da intensità aromatica, tannini vibranti e una precisa tensione minerale. Accanto al Barbaresco, la gamma si completa con il Barbera interpretato con lo stesso approccio autentico e territoriale che caratterizza l'intera produzione.