CUZZIOLGRANDIVINI

Cascina Baricchi

Italia - Piemonte - Neviglie (CN)



CASCINA
BARICCHI
DAL 1989
NEVIGLIE - ITALIA

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

BARBARESCO RISERVA ROSE DELLE CASASSE

100 % Nebbiolo Rosè

Zona di produzione: Neive - Casasse, Treiso - Bricco di Treiso
Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: diraspa pigiatura e fermentazione in vasca inox con macerazione a cappello sommerso di circa 21 giorni. Dopo la fine della fermentazione la vasca viene chiusa e le bucce rimangono sommerse nel vino fino al mese di Dicembre quando avverrà la svinatura totale, nel mese di Febbraio, i vini vinificati nei vari recipienti, vengono poi uniti per travaso in un'unica botte al fine di ottenere un'omogeneità complessa degli aromi
Affinamento: in due botti non tostate di rovere proveniente dal Massiccio dello Jura Svizzero da 5000 litri e da 2500 litri, per quattro anni. A Luglio del 2024 è stato imbottigliato. Riposa quindi in bottiglia per 15 mesi prima di essere commercializzato nel mese di Ottobre



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.