

# Cascina Baricchi

**Italia - Piemonte - Neviglie (CN)**



**BARBERA D'ALBA**

**100 % Barbera**

**Zona di produzione:** Neviglie

**Terreno:** argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia, esposto a sud e sud-est

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** diraspapigliatura, fermentazione tradizionale in vasche inox, macerazione di circa dieci giorni con la seguente tecnica: vengono alternati un giorno il rimontaggio e il giorno successivo il délestage, ovvero si esegue una svinatura completa utilizzando una vasca d'appoggio e successivamente, ricoprendo il cappello ormai depositato sul fondo per alluvionamento

**Affinamento:** dopo la svinatura il vino rimane per tutto l'inverno in vasche inox e all'inizio dell'estate viene travasato in botti di rovere da 25 Hl dove rimane ad affinare per 24 mesi. Successivamente il vino viene imbottigliato e rimane 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato

**Colore:** rosso rubino intenso e cupo

**Profumo:** note floreali, a tratti ancora vinoso e con sentori di frutta fresca come prugna, ciliegia e lampone, erbaceo e leggermente speziato, il tutto ben armonizzato con il boisè, dato dall'affinamento in legno

**Sapore:** elegante e armonico, di buona persistenza, avvolgente e piacevole nella sua freschezza



**Proprietà / Fondatori** Natale Simonetta / Giovanni Simonetta

**Inizio Attività** 1979

**Vitivinicoltura** 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.