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

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: diraspapigiatura, 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



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.