CUZZIOLGRANDIVINI

Cascina Baricchi

Italia - Piemonte - Neviglie (CN)



CA VA SANS DIRE

100% Timorasso

Zona di produzione: Casasco (AL)
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono conservate in cella frigorifera a 0° per 5 giorni così da poterle pressare ad una temperatura ottimale. Si effettua poi la diraspapigiatura e immediata pressatura soffice con l'ottenimento del mosto fiore che corrisponde al 45% di parti liquide. Successivamente il succo ottenuto viene messo a fermentare in vasca inox controllando che la temperatura non superi i 22° per una durata di circa 20 giorni. Il nuovo vino viene travasato in una vasca pulita, per ottenere la naturale decantazione delle parti più pesanti
Affinamento: in vecchie barriques francesi di rovere di Allier per circa 9 anni prima di essere imbottigliato
Colore: giallo paglierino carico e brillante
Profumo: minerale e resinoso con sentori di pietre rocciose e pinoli. Si distinguono le note vegetali di foglia di pomodoro ben fuse con quelle agrumate di scorza e legno di cedro, ananas e pesche sciroppate per poi lasciare spazio a note balsamiche e mentolate di erbe aromatiche
Sapore: grande bevibilità data dal gusto morbido e vegetale contrapposto piacevolmente alla sua sapidità e alla freschezza graffiante

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.