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

ET VOILà

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Neviglie
Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: soffice pressatura per separare il mosto dalle bucce. In seguito una lenta fermentazione a temperatura controllata di 22° C in vasca inox al fine di ottenere una elevata concentrazione di aromi olfattivi e gustativi
Affinamento: in vasca inox per circa 6 mesi, successivamente messo in bottiglia, dove avverrà la lenta rifermentazione e proseguirà l'affinamento sui lieviti per 72 mesi, dopo i quali avverrà la sboccatura
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, si nota il perlage molto fine dato dalla lunga permanenza sui lieviti
Profumo: intenso, ricorda subito la menta e l'erba salvia lasciando via via spazio al bergamotto in fiore, gli agrumi canditi, il licis e le albicocche per poi passare a note burrose di pasticceria e alla pasta di mandorle
Sapore: fine ed accattivamente per la sua freschezza, il suo grande corpo lo rende di timbro inconfondibile



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.