

Cascina Baricchi

Italia - Piemonte - Neviglie (CN)



Proprietà / Fondatori Natale Simonetta / Giovanni Simonetta

Inizio Attività 1979

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 7

Bottiglie prodotte 25.000

JAMAIS SPUMANTE EXTRA BRUT

70% Pinot Nero, 30% Vino di riserva solera ottenuto dai vitigni: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Riesling e Chennin Blanc

Zona di produzione: Neviglie, località Cascina Baricchi

Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco e fermentazione in legno per il Pinot nero. Le cinque uve bianche vengono raccolte e vinificate insieme in vasca inox, successivamente aggiunte al vino di riserva solera dal quale tutti gli anni nel mese di novembre ne viene prelevata una parte per l'ottenimento della cuvée pronta per la seconda fermentazione in bottiglia

Affinamento: sui lieviti per circa 30 mesi



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.