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

REGINA DI FELICITà

100% Moscato Bianco

Zona di produzione: Neviglie
Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pressatura delle uve ancora ghiacciate con piccolo torchio idraulico verticale, con rese indicative del 3-5 %; con successiva fermentazione solo del mosto in barriques nuove di alier. Stabilizzazione spontanea a freddo
Affinamento: blend di ice wine di diverse annate con aggiunta di mosto fresco di moscato, per favorire il processo. La fermentazione avviene in autoclave con metodo charmat e permanenza sui lieviti di circa 18 mesi
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati, brillante grazie alla sua buona componente acida
Profumo: ricco di aromi che ricordano la frutta tropicale, il frutto della passione, il mango, la papaya e l'albicocca. Profumo intenso del vitigno di origine, il Moscato, ed un fresco profumo di uva stramatura
Sapore: piacevole sensazione di "spuma di moscato", la grande freschezza e il fine perlage dato dallo charmat lungo donano a questo vino dolce, una sensazione di grande equilibrio



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.