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

VISAGES DE CANAILLE ROSé

100% Nebbiolo

Zona di produzione: Barbaresco, Neive e Neviglie
Terreno: argillo-calcareo, con delle percentuali di gesso e sabbia
Vendemmia: manuale
Vinificazione: diraspa-pigiatura e immediata soffice spremitura del mosto in modo da ottenere una tenue cessione delle sostanze coloranti. In seguito una lenta fermentazione della durata di otto mesi a temperatura controllata di – 4 °C in vasca inox al fine di ottenere una elevata concentrazione di aromi olfattivi e gustativi
Affinamento: una parte di vino verrà deposta in affinamento in botti di legno da utilizzare in piccole percentuali nelle annate seguenti e una parte verrà impiegata in cuvée per l'ottenimento della base da sottoporre a successiva rifermentazione in bottiglia
Sapore: di corpo e struttura, curioso e intrigante



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.