



CASCINA CHICCO
azienda agricola



LANGHE NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Castagnito - Piemonte - Italia.
Nel comune di Castagnito si trova una collina particolare denominata Costa, storicamente vocata per il vitigno Nebbiolo, dal quale si ottiene un vino di grande finezza ed eleganza. Il vigneto ha un'età media di 20 anni ed una resa per ceppo volutamente molto bassa; ciò permette di disporre di un'eccellente materia prima, basilare per produrre un Langhe Nebbiolo di qualità.

Terreno: argilloso-calcareo, con presenza di venature di sabbia.

Epoca di raccolta: inizio ottobre

Resa Ha: 55 hl

Vinificazione: per la vendemmia, che in questo vigneto viene effettuata in due passaggi distanziati di una settimana, utilizziamo cassette forate di circa 18 - 20 kg per tutelare nel miglior modo possibile l'integrità dell'uva fino alla pigiatura.

La macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4 - 5 giorni. Al termine della fermentazione e dopo gli opportuni travasi, il vino sosta in contenitori tradizionali per altri sei mesi d'invecchiamento.

Profilo sensoriale: si presenta di colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico. È un vino da accostare ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di degustazione: 18° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

