



CASCINA CHICCO
azienda agricola



BAROLO

RISERVA GINESTRA

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Ginestra del comune di Monforte d'Alba - Piemonte - Italia.

Esposizione sud-ovest, ovest. Zona particolarmente vocata e da sempre conosciuta come terra di grandi vigne e già citata nel 1800 dal Fantini come area in grado di ottenere vino Barolo di "un'eccellenza superiore".

Terreno: argilloso-calcareo

Epoca di raccolta: prima metà di ottobre

Vinificazione: in questo vigneto la resa per vitigno non supererà 1 kg, perciò viene sottoposto a due diradamenti, uno all'inizio e l'altro alla fine del mese di agosto.

La vendemmia viene fatta manualmente da personal specializzato e in seguito alla pigiatura la fermentazione alcolica si protrae per circa 15 giorni e avviene in piccole vasche d'acciaio con ripetuti rimontaggi per un'adeguata estrazione del colore.

La macerazione continua anche dopo la fermentazione, per un periodo complessivo di 40 - 45 giorni.

L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia da 2.000-2.500-5.000 litri e prosegue il suo affinamento prima in acciaio e poi in bottiglia. Dopo circa 7 anni dalla vendemmia il vino è pronto per essere messo sul mercato.

Profilo sensoriale: vino molto elegante e piacevolissimo, sia all'olfatto che al palato, persistente grazie all'estrema dolcezza e tensione dei tannini. Interminabile. Così piacevole da poter essere abbinato a ciò che si preferisce.

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

