

GESTIONE L'azienda agricola Cascina Mucci con sede nel comune di Roddino (CN) è nata dalla passione per il vino. Si dedica esclusivamente alla viticoltura e alla vinificazione dell'uva propria. L'azienda è a conduzione familiare: Alexander Bion e la moglie Carlotta Ineichen lavorano quasi senza aiuto esterno, dall'impianto alla lavorazione delle vigne fino all'imbottigliamento e alla vendita dei vini sta tutto nelle loro mani. L'azienda, con le uve provenienti da 1,5 ettari di vigneti diversi, produce un'ampia gamma di vini. I vigneti si trovano ad un'altitudine di ca. 450 m s.l.m.

LE ANNATE **2011:** Una primavera molto calda con tante risorse idriche nutrive la speranza per una vendemmia precoce. Ma il freddo di luglio e una grandinata pesante frenavano la maturazione dell'uva; ma un autunno estremamente caldo ci regalava un uva perfettamente matura. Siamo riusciti a produrre un vino ottenuto da uve appassite a base di uva Barbera. Qualità molto buona, quantità secondo i danni della grandine normale fino a molto poca.

2012: Le nevicate invernali creavano risorse idriche, la primavera calda faceva germogliare anticipatamente e crescere rapidamente le viti. Il caldo e la siccità estiva da luglio a agosto creavano problemi per le piante. Il freddo e le piogge di inizio settembre rallentavano la maturazione. Periodo della vendemmia dal 11 settembre al 21 ottobre. Qualità tra buona e ottima, ma rese ridotte.

2013: La primavera si presentava fredda e con tante precipitazioni. L'estate calda e il tempo stabile non riuscivano a recuperare il ritardo della maturazione. Abbiamo fatto una vendemmia molto tarda con buoni, anche risultati molto buoni per lo Chardonnay, il Dolcetto, l'Albarossa e il Nebbiolo.

2014: La primavera iniziava molto promettente con un germogliamento precoce, ma il tempo freddo con tante precipitazioni annullava l'anticipo. La grandinata in giugno causava poco danno ma tanto lavoro. L'autunno bello arrivava troppo tardi per il Dolcetto che non riusciva a recuperare l'estate fredda. Qualità molto buona per lo Chardonnay, da buono a molto buono per il Nebbiolo e l'Albarossa. Non abbiamo prodotto il Dolcetto e pochissimo Barbera di qualità buona.

2015: Un inverno con nevicate abbondanti, una primavera con temperature miti, in estate temperature sopra la media, in autunno ottimo: una grande annata, purtroppo due grandinate hanno rovinato gran parte della vendemmia dei vini rossi.

2016: Inizio anno con temperature miti e scarse precipitazioni. Il freddo e le piogge in marzo hanno generato un ritardo nella ripresa vegetativa. Il bel tempo in estate ed autunno ci regalava uve sane. Vendemmia dal 12.9. al 22.10.16. Vini equilibrati con aromi importanti e un'eccellente struttura. Tutto sommato un'annata eccezionale per quanto riguarda la quantità e la qualità.

LE VIGNE L'azienda dispone attualmente di proprietà nel territorio di Roddino:

0.60 ha Barbera d'Alba
(anno d'impianto: 2001, 2002, 2007)
0.50 ha Nebbiolo (Langhe)
(anno d'impianto: 2001, 2003, 2007)
0.06 ha Albarossa (anno d'impianto 2007)
0.28 ha Chardonnay (anno d'impianto 2012)
0.10 ha Sauvignon Blanc (anno d'impianto 2014)

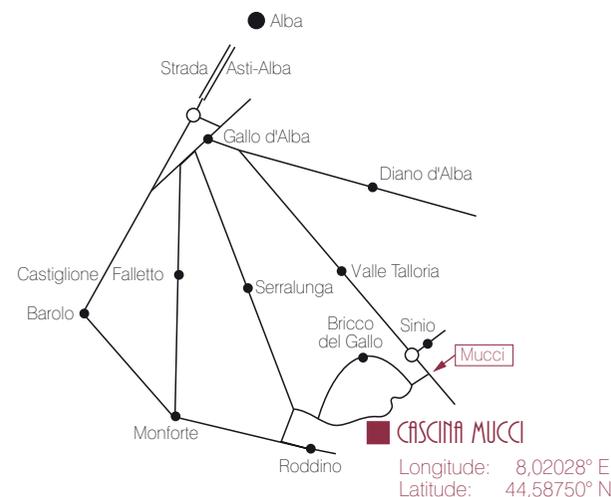
CONTATTI Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
Tel/Fax 0039 0173 79 40 89
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

Rappresentanza esclusiva per la Svizzera:
Mucci Weine GmbH
Marie-Louise Bion
Dorfstrasse 27
CH - 8155 Niederhasli
Mobile 0041 (0)79 414 89 47
E-Mail ml.bion@bluewin.ch
www.cascinamucci.it

VISITE Siamo sempre disponibili per una degustazione con un'eventuale visita in cantina e nei filari. È molto gradita la prenotazione.

COME ARRIVARE da Alba:

Alba - Gallo d'Alba, si prende la provinciale Valle Talloria - Sinio, a Sinio si prosegue sempre sulla provinciale, a circa 800 m dopo la rotonda si gira a destra verso Roddino (Mucci), continuando diritto, dopo qualche curva a gomito si arriva alla CASCINA MUCCI (c'è il nostro cartello).



I NOSTRI VINI

NOVEMBRE 2017



LANGHE DOC CHARDONNAY 2016

Vitigno: Chardonnay
Gradazione: 14%
Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
Colore: giallo paglierino
Bouquet: note di agrumi, ananas, nota aromatica
Sapore: fresco, molto fruttato, equilibrato, persistente
Gastronomia: si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
Produzione: 2439 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 9,00 IVA incl.



LANGHE DOC DOLCETTO 2013/2015

Vitigni: 2013: Dolcetto 92%, Barbera 8%
2015: Dolcetto 87%, Barbera 13%
Gradazione: 14%
Affinamento: in barrique
Colore: rosso rubino
Bouquet: gradevole, fruttato
Sapore: fresco, armonico, sapore di ciliegia
Gastronomia: con gli antipasti, i primi e con la pizza
eccezionale con la pasta al sugo di pomodoro
Produzione: 859/306 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 8,50 IVA incl.



MEROS 2013 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno: Barbera
Gradazione: 14%
Affinamento: in barrique usate
Colore: rosso rubino
Bouquet: sentori di frutta rossa, cassis, cacao
Sapore: intenso, ancora giovane
Gastronomia: si abbina con tutte le carni rosse e con i formaggi
Produzione: 2050 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 10,00 IVA incl.



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2015

Vitigno: Barbera, Nebbiolo
Gradazione: 15,5%
Affinamento: in barrique nuove ed usate
Colore: rosso rubino scuro
Bouquet: fruttato, vaniglia, molto intenso, elegante
Sapore: corposo, strutturato, sfumature di ciliegia e frutta rossa, buona acidità, ancora giovane (imbottigliato agosto 2107)
Gastronomia: eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri e con i formaggi tipo Bra duro
Produzione: 2156 bottiglie da 75 cl, 58 magnum

Prezzo cantina: Euro 12,50 IVA incl.
Magnum Euro 29,00 IVA incl.



PERÒ 2013 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo
Gradazione: 14,5%
Affinamento: in barrique nuove ed usate
Colore: rosso rubino
Bouquet: aromi speziati, note di bacca nera
Sapore: elegante, intenso, armonico
Gastronomia: buona rotondità dei tannini
Produzione: si sposa con tutte le carni rosse
952 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 14,50 IVA incl.

In vendita anche l'annata 2014:

Prezzo cantina: Euro 13,00 IVA incl.



LANGHE DOC ROSSO 2013

Vitigni: Nebbiolo 65%, Barbera 35%,
Gradazione: 14,5%
Affinamento: in barrique nuove ed usate
Colore: rosso rubino intenso
Bouquet: bacca nera, intenso, speziato
Sapore: note di ciliegia e bacca di bosco, elegante e persistente
Gastronomia: si sposa con tutte le carni rosse
Produzione: 1648 bottiglie da 75 cl
2012: 40 magnum

Prezzo cantina: Euro 14,50 IVA incl.



ALBAROSSA 2014 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni: Albarossa, Nebbiolo
Gradazione: 15%
Affinamento: 18 Monate in barriques nuove ed usate
Colore: rosso rubino molto scuro
Bouquet: bacca rossa, bel legno, speziato
Sapore: frutti di bosco, lamponi, buona acidità, corposo, finale molto lungo, ancora giovane
Gastronomia: eccezionale con le carni rosse
Produzione: 409 bottiglie a 75 cl

Prezzo cantina: Euro 14,50 IVA incl.



BARBITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Vitigno: Barbera 100%
Gradazione: 17,5%
Zuccheri residuo: ca. 20 g/l
Affinamento: in barrique nuove ed usate
Colore: rosso rubino scuro
Bouquet: intenso, sapore di ciliegia
Sapore: corposo, ciliegia scura, amabile, finale lungo
Gastronomia: formaggio blu (p.es. Blu di Lanzo), formaggio fresco (p.es. Rocchetta)
Produzione: 1265 bottiglie a 50 cl
Prezzo: Euro 15,50 IVA inclusa



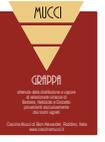
VINO AROMATIZZATO

Ingredienti: Barbera Mucci, zucchero, infusi naturali (corteccia di china calissaia ed altri)
Gradazione: 18%
Affinamento: affinato in barrique
Bouquet: speziato, intenso
Sapore: armonico, caldo e potente, buon equilibrio tra il dolce e l'amaro, dal finale persistente
Gastronomia: perfetto come digestivo dopo i pasti, ottimo con cioccolato amaro
Produzione: 480 bottiglie da 50 cl
Prezzo cantina: Euro 17,00 IVA inclusa
confezione regalo: con Tartufi dolci neri (200 g) Euro 24,00 IVA inclusa



GRAPPA

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Albarossa
Gradazione: 45°
Affinamento: acciaio
Bottiglia: 50 cl
Distilleria: Distilleria Beccaris
Produzione: 234 bottiglie da 50 cl
Prezzo cantina: Euro 17,50 IVA inclusa



GRAPPA RISERVA

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Dolcetto, Albarossa
Gradazione: 45°
Affinamento: 18 mesi in una barrique di ciliegia
Bottiglia: 50 cl
Distilleria: Distilleria Beccaris
Produzione: 198 bottiglie a 50 cl
Prezzo: Euro 21,50 IVA inclusa



Le nostre grappe sono ottenute di vinacce provenienti esclusivamente da uve dai nostri vigneti e prodotte mediante distillazione discontinua con alambicco tradizionale piemontese a bagnomaria.