

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 hanno lavorato 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 1,8 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 2017: Un inverno mite con poca neve, la primavera con temperature sopra la norma ha anticipato la vegetazione. Da maggio bel tempo caldo con scarse precipitazioni. Tra fine agosto e inizio settembre le temperature sono scese e sono cadute finalmente 25 mm di pioggia. Rese più basse del normale, ma con qualità ottimale lasciandoci vini di grande prospettività. Vendemmia dal 27 agosto al 17 ottobre.

2018: Inverno è stato lungo con temperature sotto la media, ripresa vegetativa lenta e graduale. Segue un periodo di bel tempo per un'allegagione perfetta. Un autunno bello lasciava maturare bene un'uva sana. Vendemmia dal 5 settembre al 19 ottobre. Annata di stampo tradizionale, vini con un'ottima predisposizione all'invecchiamento.

2019: Primavera con piogge, inizio della campagna agraria a rilento. Estate caldo, un'annata classica. Segue una vendemmia classica con rese ridotte, ma con vini che avranno un futuro promettente.

2020: Inverno mite con poche precipitazioni, marzo e aprile con bel tempo. Sembrava un'annata precoce, ma maggio e giugno erano mesi piovosi con rallentamento del ciclo vegetativo. L'estate inoltrata e l'autunno facevano maturare molto bene l'uva. Vendemmie a Mucci dal 9.9.2020 (Sauvignon Blanc) al 18.10.2020.

2021: Un inverno mite ricco di precipitazioni ha garantito un'ottima dotazione idrica. Dopo la primavera iniziava un lungo periodo di bel tempo fino alla vendemmia. La qualità dell'uva era eccellente. I vini sono molto strutturati e destinati a durare nel tempo. Vendemmie a Mucci: 12.9.2021 (Chardonnay) fino a 16.10.2021 (Barbera)

2022: L'inverno era mite e mancavano le precipitazioni. Da fine maggio le temperature erano altissime e mancavano le precipitazioni. Le viti si sono autoregolate e hanno limitato la crescita in favore della nutrizione dei grappoli. Qualità ottima, quantità molto ridotta. Vini corposi con ottimo potenziale a lungo termine. Vendemmie a Mucci: Chardonnay 1.9.2022, Sauvignon 5.9.2022, Albarossa 22.9.2022, Barbera 23.9.-29.9.2022, Nebbiolo 5.10.-8.10.2022

2023: L'inverno più freddo dell'anno precedente si è protratto fino a fine febbraio. Pochissime piogge nella prima parte della primavera, seguite da frequenti perturbazioni in maggio e giugno e un clima fresco. Dopo il 6 luglio è tornato il caldo e il tempo stabile senza stress idrico come nel 2022. Qualità molto buona con rese più alte dell'anno precedente. Vendemmie a Mucci: Sauvignon 13.9.2023, Chardonnay 15.9. e 16.9.2023, Albarossa 8.10.2023, Barbera 6.10. e 7.10.2023, Nebbiolo 13.10. e 14.10.2023

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

0.82 ha	Barbera d'Alba (anni d'impianto: 2002, 2007, 2018)
0.50 ha	Nebbiolo (Langhe) (anni d'impianto: 2001, 2003, 2007, 2010)
0.08 ha	Albarossa (anno d'impianto 2007)
0.28 ha	Chardonnay (anno d'impianto 2012)
0.16 ha	Sauvignon Blanc (anni d'impianto 2014, 2018)

VISITATE IL NOSTRO SITO

www.cascinamucci.it

CONTATTI

Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
0039 349 620 19 20
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

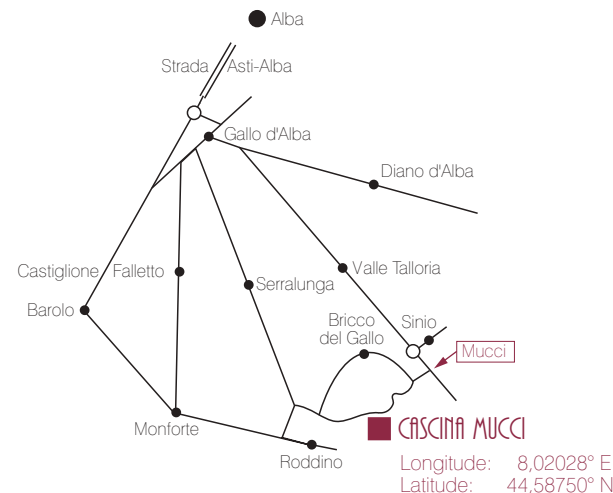
Rappresentanza esclusiva per la Svizzera:

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 dritto, dopo qualche curva a gomito si arriva alla CASCINA MUCCI (c'è il nostro cartello).



ITALIANO



I NOSTRI VINI

APRILE 2026



CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note di agrumi, banane
 Sapore: fresco, fruttato, equilibrato, persistente, complesso
 Gastronomia: si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
 Produzione: 1602 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 9,00 IVA incl.

**CHARDONNAY 2023 LANGHE DOC CHARDONNAY**

Vitigno: Chardonnay
 Gradazione: 14%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note di agrumi, banane
 Sapore: freschissimo, molto fruttato, equilibrato, elegante
 Gastronomia: si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
 Produzione: 1504 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 9,00 IVA incl.

**SAUVIGNON 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON**

Vitigni: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note aromatiche, fruttato, fresco
 Sapore: fresco, ribes nero, molto intenso, corposo, persistente, sentori minerali
 Gastronomia: abbina bene con piatti esotici
 Produzione: 876 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 11,00 IVA incl.

**SAUVIGNON 2023 LANGHE DOC SAUVIGNON**

Vitigno: Sauvignon Blanc
 Gradazione: 15%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note aromatiche, fruttato, fresco
 Sapore: ribes nero, intenso, elegante, fresco
 sentori minerali, bel retrogusto
 Gastronomia: abbina bene con piatti esotici
 Produzione: 920 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 11,00 IVA incl.

**PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Vitigno: Nebbiolo
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: 18-22 mesi in barriques, un terzo nuove
 Colore: rosso granato
 Bouquet: aromi speziati, note di bacca nera
 Sapore: caldo, intenso, armonico, bel retrogusto
 buona rotondità dei tannini, pronto da bere
 si sposa con le carni rosse e piatti importanti
 Gastronomia: 1703 bottiglie da 75 cl, 30 Magnum
 Produzione: Euro 15,00 IVA incl.

**PERÒ 2020 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Vitigno: Nebbiolo
 Gradazione: 16%
 Affinamento: almeno 26 mesi in barriques, un terzo nuove
 Colore: rosso granato
 Bouquet: aromi speziati, note di bacca nera
 Sapore: caldo, complesso, armonico, bel retrogusto
 tannini eleganti, ancora giovane
 si sposa con le carni rosse, formaggi e piatti importanti
 Gastronomia: 1382 bottiglie da 75 cl, 42 Magnum
 Produzione: Euro 15,00 IVA incl.
 Prezzo cantina: Euro 32,00 IVA incl. Magnum

**BARBERA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Vitigno: Barbera
 Gradazione: 16,5%
 Affinamento: 16-25 mesi in barriques, la metà nuove
 Colore: rosso rubino scuro
 Bouquet: fresco, intenso, fruttato, sentori di vaniglia
 Sapore: complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa, persistente, ancora giovane
 eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri, cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro
 Gastronomia: 2288 bottiglie da 75 cl, 45 magnum
 Produzione: Euro 16,00 IVA incl.

**BARBERA 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Vitigno: Barbera
 Gradazione: 17%
 Affinamento: 24 mesi in barriques, più della metà nuove
 Colore: rosso rubino scuro
 Bouquet: fresco, molto intenso
 Sapore: complesso, strutturato, molto intenso
 persistente, ancora molto giovane
 eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri, cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro
 Gastronomia: 2000 bottiglie da 75 cl, 43 magnum
 Produzione: Euro 17,50 IVA incl.

**AROSSA 2021 LANGHE DOC ROSSO**

Vitigni: Albarossa 86%, Nebbiolo 14%
 Gradazione: 16,5%
 Affinamento: 42 mesi in due barriques nuove
 Colore: rosso granato impenetrabile
 Bouquet: bacca rossa, bel legno, speziato
 Sapore: frutti di bosco, mirtilli, buona acidità, corposo, finale molto lungo, ancora giovane
 eccezionale con tutte le carni rosse
 Gastronomia: 603 bottiglie da 75 cl
 Produzione: Euro 24,00 IVA incl. disponibilità limitata!

**GRAPPA CLASSICA**

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Albarossa
 Gradazione: 45°
 Affinamento: acciaio
 Bottiglia: 50 cl
 Prezzo cantina: Euro 17,50 IVA incl.

**GRAPPA RISERVA**

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Albarossa
 Gradazione: 45°
 Affinamento: 18 mesi in una barrique di ciliegia
 Bottiglia: Euro 21,50 IVA incl.



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.

BRANDY

Il Brandy è un distillato di un nostro vino.
 Gradazione: 45°
 Affinamento: 56 mesi in una barrique di ciliegia.
 Prezzo: Euro 18,00 IVA incl.

**OFFERTE**

LANGHE DOC ROSSO 2013 Nebbiolo 65%, Barbera 35%
 14,5%
EURO 5,00 IVA incl.

LANGHE DOC BIANCO 2018 Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%
 14,5%
EURO 7,00 IVA incl.

LANGHE DOC CHARDONNAY 20/21 Chardonnay 100%
 14% / 15,5%
EURO 7,00 IVA incl.