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 1,8 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

2011: Una primavera molto calda con tante risorse idriche nutriva 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 ottentuto da uve appassite a base di uva Barbera. Qualità molto buona.
2013: La primavera si presentava freddo e con tante precipitazioni. L'estate calda e il tempo stabile non riuscivano a ricuperare il ritardo della maturazione. Abbiamo vendemmiato tardi, con risultati buoni, anche molto buoni per lo Chardonnay, 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. L'autunno bello è arrivato troppo tardi. Qualità molto buona per lo Chardonnay, da buono a molto buono per il Nebbiolo e l'Albarossa. Non abbiamo prodotto Barbera d'Alba.
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 precipitazioni scarse. 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 una bella struttura. Tutto sommato un'annata eccezionale per quanto riguarda la quantità e la qualità.
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. Poi perido di bel tempo per un'allegagione perfetta. Segue un autunno bello che lasciava maturare bene un'uva sana. Vendemmia dal 5 settembre al 19 ottobre. Annata di stampo tradizionale, vini con un'ottima predisposizione all'invecchiamento.

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

L'AZIENDA CASCINA MUCCI - L'AZIENDA CASCINA MUCCI

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

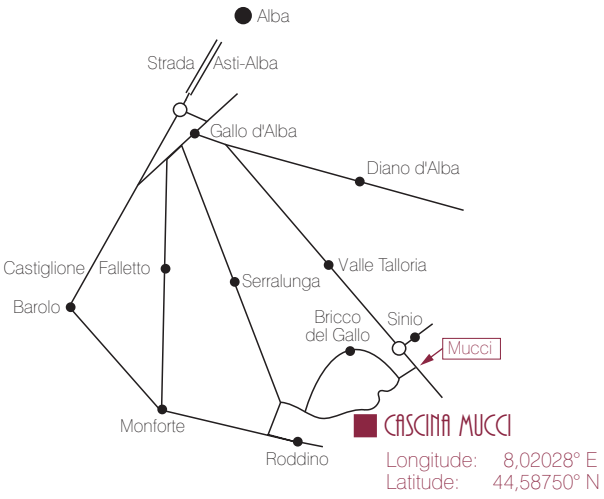
VISITE

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



ITALIANO

MUCCI

I NOSTRI VINI

DICEMBRE 2021

Strada del Barolo
e grandi vini di Langa

CHARDONNAY 2019 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno:	Chardonnay
Gradazione:	14%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note di agrumi, ananas, una vena aromatica
Sapore:	fresco, molto fruttato, equilibrato, persistente
Gastronomia:	si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
Produzione:	1330 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 9,00 IVA incl.

LANGHE BIANCO 2018 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigni:	Sauvignon Blanc (50 %), Chardonnay (50 %)
Gradazione:	14,5%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note di ribes e uva spina
Sapore:	fresco, fruttato, sapido, pieno, equilibrato, buona persistenza
Gastronomia:	anche molto buono con piatti esotici
Produzione:	1109 bottiglie à 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 11,00 IVA incl.

LANGHE BIANCO 2019 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigni:	Sauvignon Blanc (64 %), Chardonnay (36 %)
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note aromatiche
Sapore:	fresco, fruttato, molto intenso, bell' equilibrio tra acidità e dolcezza, sentori minerali, ancora giovane
Gastronomia:	anche molto buono con piatti esotici
Produzione:	660 bottiglie à 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 11,00 IVA incl.

BARBERA SUPERIORE 2018 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigni:	Barbera 95%, Nebbiolo 5%
Gradazione:	16,5%
Affinamento:	20 mesi in barriques, una parte nuove
Colore:	rosso purpuro scuro
Bouquet:	fresco, intenso con sentori di prugna
Sapore:	complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa, lungo
Gastronomia:	eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri, cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro
Produzione:	2099 bottiglie da 75 cl, 36 magnum
Prezzo cantina:	Euro 14,00 IVA incl. Euro 33,00 IVA incl. in cassetta di legno

LANGHE ROSSO 2016 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni:	Nebbiolo 50%, Barbera 50%,
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	10-15 mesi in barriques, una parte nuove
Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	fruttato, note di vaniglia, intenso
Sapore:	corposo, complesso, persistente
Gastronomia:	si sposa con tutte le carni rosse, piatti importanti
Produzione:	1657 bottiglie da 75 cl, 42 Magnum
Prezzo cantina:	Euro 14,00 IVA incl. Euro 33,00 IVA incl. in cassetta di legno

PERÒ 2017 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione:	15 %
Affinamento:	36 mesi in barrique, una parte nuove
Colore:	rosso granato
Bouquet:	aromi speziati, tabacco, note di bacca nera
Sapore:	elegante, intenso, armonico, bel retrogusto buona rotondità dei tannini
Gastronomia:	si sposa con tutte le carni rosse e piatti importanti
Produzione:	1983 bottiglie da 75 cl, 13 Magnum
Prezzo cantina:	Euro 14,00 IVA incl. Euro 33,00 IVA incl. in cassetta di legno

AROSSA 2017 VINO ROSSO

Vitigni:	Albarossa, Nebbiolo
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	24 mesi in due barriques nuove
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 rossi
Produzione:	597 bottiglie à 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 17,00 IVA incl.

esaurito

L'annata 2018 sara in vendità in aprile 2022.

OFFERTE

PERÒ 2014	Nebbiolo 100% 14,5% EURO 8.00 IVA Incl.
LANGHE ROSSO 2014	Nebbiolo 62%, Barbera 38% 14,5% EURO 8.00 IVA incl.
LANGHE ROSSO 2013	Nebbiolo 65%, Barbera 35% 14,5% EURO 5.00 IVA incl.

BARSITO 2011 VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE

Vitigno:	Barbera 100%
Gradazione:	17,5%
Zucchero 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. Gratin Bleu di Biella), formaggio fresco (p.es. Rocchetta)
Produzione:	1265 bottiglie à 50 cl
Prezzo:	Euro 13,50 IVA inclusa

VINO AROMATIZZATO

Ingredienti:	50% Barbera e 50% Nebbiolo, zucchero, infusi naturali (corteccia di china calissaia ed altri)
Gradazione:	18%
Affinamento:	affinato in barrique
Bouquet:	speziato, intenso
Sapore:	armonico, caldo e potente, buon equilibro tra il dolce e l'amaro, dal finale persistente
Gastronomia:	perfetto come digestivo dopo i pasti, ottimo con cioccolato amaro
Produzione:	380 bottiglie da 50 cl
Prezzo cantina:	Euro 17,00 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 à 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.