

**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** **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.

**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 prospettiva. 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 calda, 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 inoltrato e l'autunno facevano maturare molto bene l'uva. Vendemmia a Mucci dal 9.9.2020 (Sauvignon Blanc) al 18.10.2020.

**2021:** Un inverno mite ricco di precipitazioni che hanno garantito un'ottima dotazione idrica che era essenziale. Dopo la primavera iniziava un lungo periodo di bel tempo fino alla vendemmia. I temporali di luglio non hanno causato danni. La qualità dell'uva era eccellente, la dotazione zuccherina era molto elevata, condizioni ideali per la vendemmia. I vini sono molto strutturati e destinati a durare nel tempo. Vendemmia a Mucci: 12.9.2021 (Chardonnay) fino a 16.10.2021 (Barbera)

**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)

**CONTATTI**

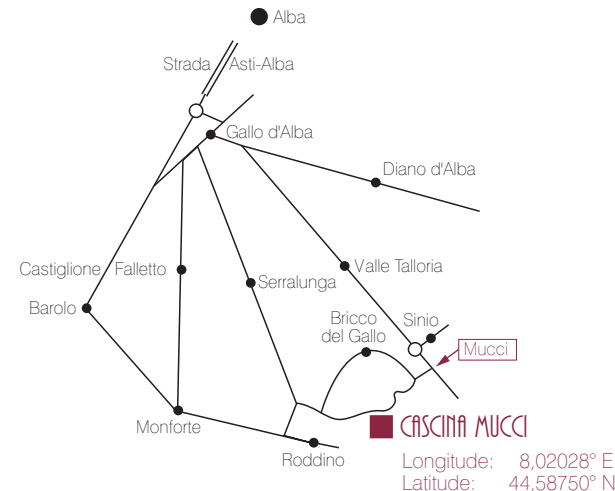
Azienda Agricola Cascina Mucci  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Mobile 0039 335 809 87 21  
0039 349 620 19 20  
E-Mail info@cascinamucci.it  
Skype: alexanderbion  
www.cascinamucci.it

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

FEBBRAIO 2024



## CHARDONNAY 2020 / 21 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay  
 Gradazione: 14% /15,5%  
 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: 1656 / 1500 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 9,00 IVA incl.



## CHARDONNAY-SAUVIGNON B. LANGHE DOC BIANCO 2018

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 da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 11,00 IVA incl.



## SAUVIGNON 2020 LANGHE DOC SAUVIGNON

Vitigni: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)  
 Gradazione: 15%  
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata  
 Colore: giallo paglierino  
 Bouquet: note aromatiche, fruttato, fresco  
 Sapore: fresco, ribes nero, molto intenso, bell'equilibrio tra acidità e dolcezza, sentori minerali, ancora giovane

Gastronomia: anche molto buono con piatti esotici  
 Produzione: 784 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 11,00 IVA incl.



## PERÒ 2017/2018 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo  
 Gradazione: 15% /15,5%  
 Affinamento: 36 mesi in barriques, in parte nuove  
 Colore: rosso granato  
 Bouquet: aromi speziati, tabacco, note di bacca nera  
 Sapore: elegante, intenso, armonico, bel retrogusto  
 Gastronomia: si sposa con le carni rosse e piatti importanti

Produzione: 1983/1168 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina 2017: Euro 14,00 IVA incl.

Prezzo cantina 2018: Euro 15,00 IVA incl.



## 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.



## BARBERA SUP.2020 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigni: Barbera  
 Gradazione: 16,5%  
 Affinamento: 12-24 mesi in barriques, in parte nuove  
 Colore: rosso poporo scuro  
 Bouquet: fresco, intenso con sentori di prugna  
 Sapore: complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa, lungo, ancora molto giovane

Gastronomia: eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri, cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro  
 Produzione: 2683 bottiglie da 75 cl, 26 magnum

Prezzo cantina: Euro 15,50 IVA incl.  
 Euro 33,00 IVA incl. Magnum



## ALROSSA 2019 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni: Albarossa 82%, Nebbiolo 18%  
 Gradazione: 16%  
 Affinamento: 24 mesi in due barriques nuove  
 Colore: rosso rubino impenetrabile  
 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: 599 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 18,00 IVA incl.



## esaurito

### OFFERTA

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

## BARBITO 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 da 50 cl  
 Prezzo: Euro 13,00 IVA incl.



## 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 equilibrio 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 15,00 IVA incl.



## GRAPPA CLASSICA

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Albarossa  
 Gradazione: 45°  
 Affinamento: acciaio  
 Bottiglia: 50 cl

Prezzo cantina: 45°

## GRAPPA RISERVA

Vitigni: Barbera, Nebbiolo, Albarossa  
 Gradazione: 45°  
 Affinamento: 18 mesi in una barrique di ciliegia

Prezzo: 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 16,00 IVA incl.

