

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 nutrivano 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.

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 prospettiva. Vendemmia dal 27 agosto al 17 ottobre.

2018: Inverno è stato lungo con temperature sotto la media, ripresa vegetativa lenta e graduale. Poi periodo 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.

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.

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

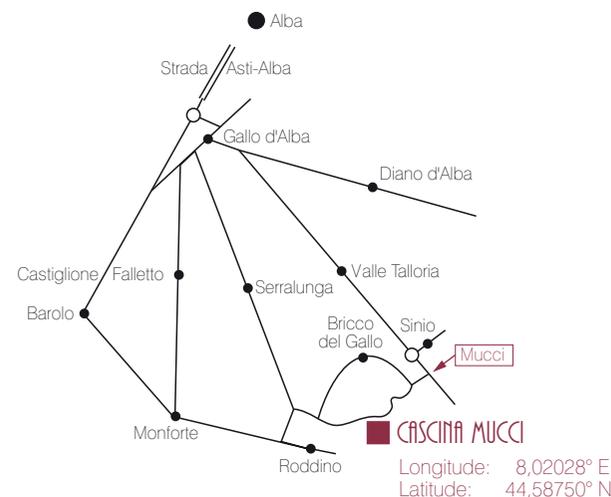
CONTATTI
Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
0039 349 620 19 20
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

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



I NOSTRI VINI

MAGGIO 2022



CHARDONNAY 2019/20 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 / 1656 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 9,00 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.
 Euro 30,00 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. Gratin Bleu di Biella), formaggio fresco (p.es. Rocchetta)
 Produzione: 1265 bottiglie da 50 cl
 Prezzo: Euro 13,50 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 da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 11,00 IVA incl.

**PERÒ 2017 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Vitigno: Nebbiolo
 Gradazione: 15%
 Affinamento: 36 mesi in barriques, una parte nuove
 Colore: rosso granato
 Bouquet: aromi speziati, tabacco, note di bacca nera
 Sapore: elegante, intenso, armonico, bel retrogusto
 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 30,00 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 17,00 IVA incl.

**LANGHE BIANCO 2019 LANGHE DOC CHARDONNAY**

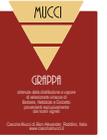
Vitigni: Sauvignon Blanc (64%), Chardonnay (36%)
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note aromatiche
 Sapore: fresco, fruttato, molto intenso, bell'equilibrio tra acidità e dolcezza, sentori minerali, ancora giovane
 Gastronomia: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

**AROSSA 2018 LANGHE DOC ROSSO**

Vitigni: Albarossa 91%, Nebbiolo 9%
 Gradazione: 16%
 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 rosse
 Produzione: 649 bottiglie da 75 cl
 Prezzo cantina: Euro 17,00 IVA incl.

**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 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 porpora 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 30,00 IVA incl.

**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.

GRAPPA RISERVA

Vitigni: Barbera, Nebbiolo
 Gradazione: Dolcetto, Albarossa
 45°
 Affinamento: 18 mesi in una barrique di ciliegia
 Bottiglia: 50 cl
 Distilleria: Distilleria Beccaris
 Produzione: 198 bottiglie da 50 cl
 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.