

**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 la Barbera d'Alba.

**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 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.

**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. Vendemmia a Mucci dal 9.9.2020 (Sauvignon Blanc) al 18.10.2020.

**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)

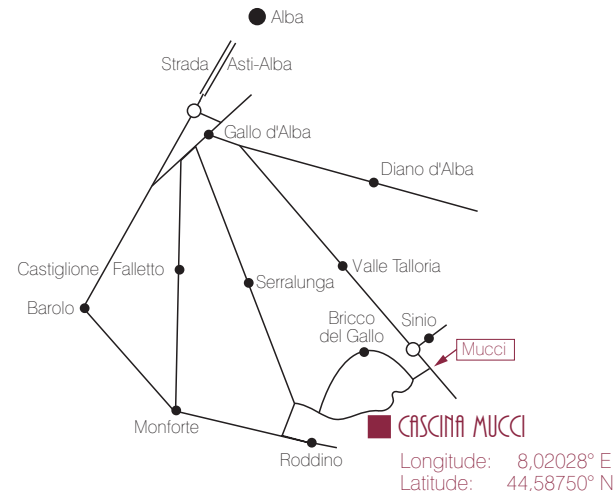
**CONTATTI** Azienda Agricola Cascina Mucci  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Mobile 0039 335 809 87 21  
0039 349 620 19 20  
E-Mail info@cascinamucci.it  
Skype: alexanderbion  
www.cascinamucci.it

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 - Sinito, a Sinito 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 2023



**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 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.

**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 LANGHE DOC NEBBIOLO**

Vitigno: Nebbiolo  
 Gradazione: 15%  
 Affinamento: 36 mesi in barriques, in parte nuove  
 Colore: rosso granato  
 Bouquet: aromi speziati, tabacco, note di bacca nera  
 Sapore: 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 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.2019 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

Vitigni: Barbera 96%, Nebbiolo 4%  
 Gradazione: 16,5%  
 Affinamento: 24 mesi in barriques, in parte nuove  
 Colore: rosso purpureo 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: 1692 bottiglie da 75 cl, 42 magnum  
 Prezzo cantina: Euro 15,00 IVA incl.  
 Euro 32,00 IVA incl. Magnum

**AROSSA 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.

**OFFERTE**

**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.

**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.

**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.

**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.

**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 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.