

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 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 ottentuto 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 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 ridotta. Vini corposi con ottimo potenziale a lungo termine. Vendemmie a Mucci: Chardonnay 1.9.2022, Albarossa 22.9.2022, Barbera 23.9.-29.9.2022, Nebbiolo 5.10.-8.10.2022

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

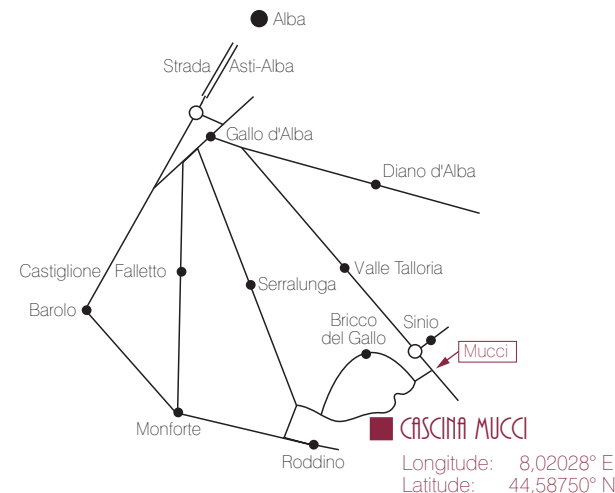
CONTATTI Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
0039 349 620 19 20
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

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).



ITALIANO



I NOSTRI VINI

MAGGIO 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 2020/2022 LANGHE DOC SAUVIGNON

Vitigni: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)
Gradazione: 15% / 15,5%
Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
Colore: giallo paglierino
Bouquet: note aromatiche, fruttato, fresco
Sapore: fresco, ribes nero, molto intenso, corposo, sentori minerali

Gastronomia: abbina bene con piatti esotici
Produzione: 784 / 876 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



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.



esaurito

AROSSA 2020: in vendita da luglio 2024

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: Euro 17,50 IVA incl.

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 18,00 IVA incl.

