

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.

2013: La primavera si presentava fredda e con tante precipitazioni. L'estate calda e il tempo stabile non riuscivano a recuperare 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 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.

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

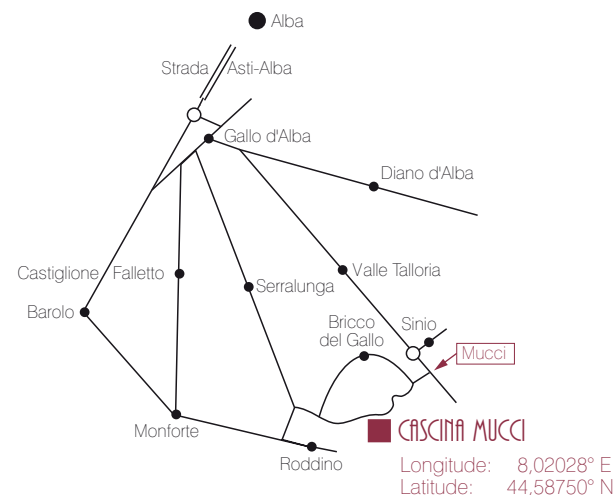
Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
0039 349 620 19 20
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

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



I NOSTRI VINI

MARZO 2020



CHARDONNAY 2018 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno:	Chardonnay
Gradazione:	14%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note di agrumi, ananas, vena aromatica
Sapore:	fresco, molto fruttato, equilibrato, persistente
Gastronomia:	si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
Produzione:	1136 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 9,00 IVA incl.



LANGHE ROSSO 2015 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni:	Nebbiolo 80%, Barbera 20%,
Gradazione:	15%
Affinamento:	in barrique nuove ed usate
Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	bacca nera, intenso, speziato
Sapore:	note di ciliegia e bacca di bosco, elegante e persistente
Gastronomia:	si sposa con tutte le carni rosse
Produzione:	604 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 14,50 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.



LANGHE ROSSO 2016 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni:	Nebbiolo 50%, Barbera 50%,
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	in barrique nuove ed usate
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 14,50 IVA incl.



MEROS 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno:	Barbera
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	10 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio
Colore:	purpuro
Bouquet:	sentori di frutta rossa, cassis
Sapore:	intenso, equilibrato e piacevole
Gastronomia:	si abbina con i primi, con tutte le carni rosse e con i formaggi stagionati
Produzione:	971 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 11,00 IVA incl.



PERÒ 2016 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	in barrique nuove ed usate
Colore:	rosso rubino
Bouquet:	aromi speziati, note di bacca nera
Sapore:	elegante, intenso, armonico, bel retrogusto
Gastronomia:	buona rotondità dei tannini
Produzione:	si sposa con tutte le carni rosse e piatti importanti
1168 bottiglie da 75 cl	
Prezzo cantina:	Euro 14,50 IVA incl.



BARBERA SUPERIORE 2016 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigni:	Barbera 95%, Nebbiolo 5%
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	10-17 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:	2307 bottiglie da 75 cl, 40 magnum
Prezzo cantina:	Euro 13,00 IVA incl.



ALROSSA 2016 PIEMONTE DOC ALBAROSSA

Vitigni:	Albarossa (86%), Nebbiolo (14%)
Gradazione:	16%
Affinamento:	20 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:	590 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 15,50 IVA incl.



esaurito

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 15,00 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 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 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, 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 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.