

**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)

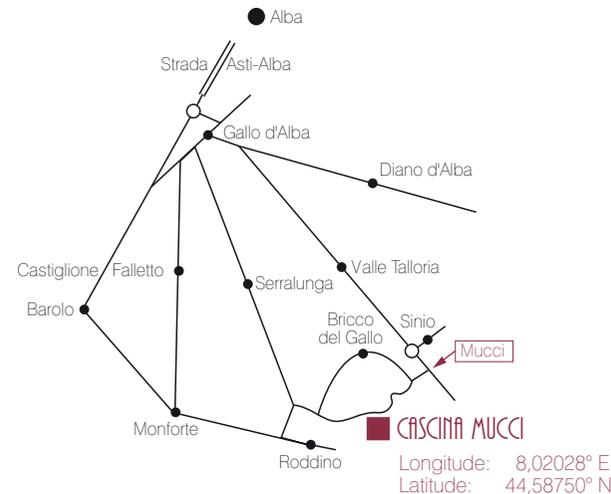
**CONTATTI** Azienda Agricola Cascina Mucci  
Alexander Bion und Carlotta Ineichen  
Località Mucci 2  
IT - 12050 Roddino  
Mobile 0039 335 809 87 21  
0039 349 620 19 20  
E-Mail info@cascinamucci.it  
Skype: alexanderbion  
www.cascinamucci.it

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 2021



## CHARDONNAY 2019 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 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: 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 13,50 IVA incl.  
OFFERTA: Langhe Rosso 2014 Euro 8,00



## 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 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: si sposa con tutte le carni rosse e piatti importanti  
Produzione: 1168 bottiglie da 75 cl  
Prezzo cantina: Euro 13,50 IVA incl.  
OFFERTA: Però 2014 Euro 8,00



## 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.



esaurito

## AROSSA 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

## BARBERA SUPERIORE 2017 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigni: Barbera 96%, Nebbiolo 4%  
Gradazione: 15,5%  
Affinamento: 10-24 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: 1948 bottiglie da 75 cl, 42 magnum  
Prezzo cantina: Euro 13,50 IVA incl.



## AROSSA 2017 in vendita da metà marzo 2021

## 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 à 50 cl  
Prezzo: Euro 13,50 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  
Gradazione: Dolcetto, Albarossa  
Affinamento: 45°  
Bottiglia: 18 mesi in una barrique di ciliegia  
Distilleria: 50 cl  
Produzione: Distilleria Beccaris  
Prezzo: 198 bottiglie à 50 cl  
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.