

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

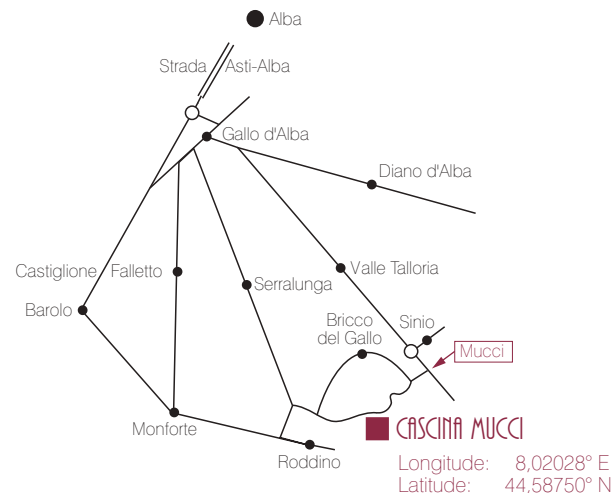
VISITE

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).

**I NOSTRI VINI**

MARZO 2025



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: 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 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: in acciaio a temperatura controllata
 Colore: giallo paglierino
 Bouquet: note di agrumi, banane
 Sapore: fresco, molto fruttato, equilibrato, persistente
 Gastronomia: si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo

Produzione: 1602 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 9,00 IVA incl.



SAUVIGNON 2022 LANGHE DOC SAUVIGNON

Vitigni: Sauvignon Blanc (90%), Chardonnay (10%)
 Gradazione: 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: 876 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 rose
 Sapore: elegante, intenso, armonico, bel retrogusto
 Gastronomia: buona rotondità dei tannini, pronto da bere
 Produzione: si sposa con le carni rosse e piatti importanti

Produzione: 1983 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 14,00 IVA incl.



PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno: Nebbiolo
 Gradazione: 15,5%
 Affinamento: 18-22 mesi in barriques, un terzo nuove
 Colore: rosso granato
 Bouquet: aromi speziati, note di bacca nera
 Sapore: caldo, intenso, armonico, bel retrogusto
 Gastronomia: buona rotondità dei tannini, ancora giovane
 Produzione: si sposa con le carni rosse e piatti importanti

Produzione: 1703 bottiglie da 75 cl, 30 Magnum

Prezzo cantina: Euro 15,00 IVA incl.
 Euro 32,00 IVA incl. Magnum



BARBERA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno: Barbera
 Gradazione: 16,5%
 Affinamento: 16-25 mesi in barriques, la metà nuova
 Colore: rosso porpora scuro
 Bouquet: fresco, intenso, fruttato Vaniglia
 Sapore: complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa, persistente, ancora molto giovane
 Gastronomia: eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri, cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro
 Produzione: 2288 bottiglie da 75 cl, 45 magnum

Prezzo cantina: Euro 16,00 IVA incl.
 Euro 34,00 IVA incl. Magnum



PER CARLOTTA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno: Barbera
 Gradazione: 17%
 Affinamento: 24 mesi in due barriques nuove
 Colore: rosso porpora scuro
 Bouquet: intenso, fruttato, sentori di bacche scure, legno ben integrato
 Sapore: caldo, molto strutturato, elegante, bella persistenza, finale lungo
 Gastronomia: eccezionale con piatti importanti, carni rosse, formaggi stagionati
 Produzione: 580 bottiglie da 72 cl

Prezzo: Euro 21,00 IVA incl. disponibilità limitata!



ALROSSA 2020 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni: Albarossa 85%, Nebbiolo 15%
 Gradazione: 16%
 Affinamento: 35 mesi in due barriques nuove
 Colore: rosso rubino impenetrabile
 Bouquet: bacca rossa, bel legno, speziato
 Sapore: frutti di bosco, mirilli, buona acidità, corposo, finale molto lungo, ancora giovane
 Gastronomia: eccezionale con tutte le carni rosse
 Produzione: 587 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 21,00 IVA incl. disponibilità limitata!



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.



OFFERTE

LANGHE DOC ROSSO 2013

Nebbiolo 65%, Barbera 35%
 14,5%
 EURO 5,00 IVA incl.

LANGHE DOC BIANCO 2018

Sauvignon Blanc 50%, Chardonnay 50%
 14,5%
 EURO 7,00 IVA incl.