

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 **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 caldo, 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 molto ridotta. Vini corposi con ottimo potenziale a lungo termine. Vendemmie a Mucci: Chardonnay 1.9.2022, Sauvignon 5.9.2022, Albarossa 22.9.2022, Barbera 23.9.-29.9.2022, Nebbiolo 5.10.-8.10.2022

2023: L'inverno più freddo dell'anno precedente si è protratto fino a fine febbraio. Pochissime piogge nella prima parte della primavera, seguite da frequenti perturbazioni in maggio e giugno e un clima fresco. Dopo il 6 luglio è tornato il caldo e il tempo stabile senza stress idrico come nel 2022. Qualità molto buona con rese più dell'anno precedente. Vendemmie a Mucci: Sauvignon 13.9.2023, Chardonnay 15.9. e 16.9.2023, Albarossa 8.10.2023, Barbera 6.10. e 7.10.2023, Nebbiolo 13.10. e 14.10.2023

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

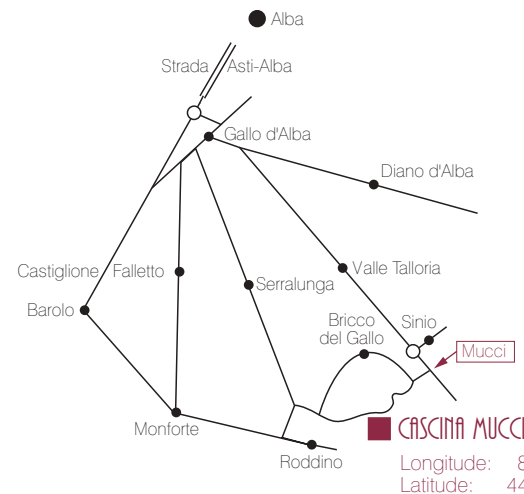
CONTATTI Azienda Agricola Cascina Mucci
Alexander Bion und Carlotta Ineichen
Località Mucci 2
IT - 12050 Roddino
Mobile 0039 335 809 87 21
0039 349 620 19 20
E-Mail info@cascinamucci.it
Skype: alexanderbion
www.cascinamucci.it

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

NOVEMBRE 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.

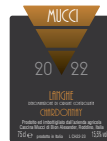


CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

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
 buona rotondità dei tannini, pronto da bere
 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
 buona rotondità dei tannini, ancora giovane

Gastronomia: 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 poporo scuro
 Bouquet: fresco, intenso, fruttato, sentori di vaniglia
 Sapore: complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa,
 persistente, ancora 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



BARBERA 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno: Barbera
 Gradazione: 17 %
 Affinamento: 24 mesi in barriques, più della metà nuova
 Colore: rosso poporo scuro
 Bouquet: fresco, molto intenso
 Sapore: complesso, strutturato, molto intenso
 persistente, ancora molto giovane

Gastronomia: eccezionale con piatti importanti, la carne ai ferri,
 cinghiale, con i formaggi stagionati tipo Bra duro
 Produzione: 2000 bottiglie da 75 cl, 43 magnum

Prezzo cantina: Euro 17,50 IVA incl.
 Euro 37,00 IVA incl. Magnum



AROSSA 2021 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni: Albarossa 86%, Nebbiolo 14%
 Gradazione: 16,5%
 Affinamento: 42 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: 603 bottiglie da 75 cl

Prezzo cantina: Euro 24,00 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 7,00 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 da 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.