L'AZIENDA CASCINA MUCCI - L'AZIENDA CASCINA MUCCI

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 prospettività. 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 april con bel tempo. Sembrava un'annata precoce, ma maggio e giugno erano mesi piovosi con rallentamento del ciclo vegetativo. L'estate inoltrato e l'autunno facevano maturare molto bene l'uva. Vendemmie a Mucci dal 9.9.2020 (Sauvigon 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 e tornato il caldo e il tempo stabile senza stress idrico come nel 2022. Qualità molto buona con rese più alte 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

L'AZIENDA CASCINA MUCCI - L'AZIENDA CASCINA MUCCI

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
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

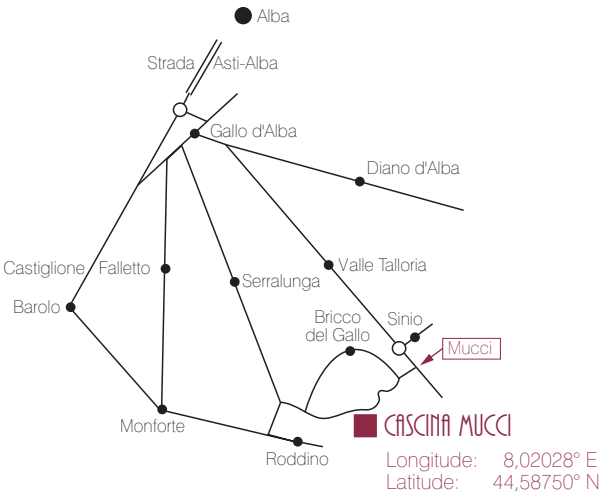
VISITE

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).



WWW.CASCINAMUCCI.IT

ITALIANO

MUCCI

I NOSTRI VINI

SETTEMBRE 2026

Strada del Barolo e grandi vini di Langa

CHARDONNAY 2022 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno:	Chardonnay
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note di agrumi, ananas
Sapore:	fresco, fruttato, equilibrato, persistente, complesso
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.

CHARDONNAY 2023 LANGHE DOC CHARDONNAY

Vitigno:	Chardonnay
Gradazione:	14%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note di agrumi, banane
Sapore:	freschissimo, molto fruttato, equilibrato, elegante
Gastronomia:	si abbina con il pesce e con i formaggi, come aperitivo
Produzione:	1504 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, intenso
Sapore:	fresco, ribes nero, molto intenso, corposo, persistente, sentori minerali
Gastronomia:	abbina bene con piatti esotici
Produzione:	876 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 11,00 IVA incl.

SAUVIGNON 2023 LANGHE DOC SAUVIGNON

Vitigno:	Sauvignon Blanc
Gradazione:	15%
Affinamento:	in acciaio a temperatura controllata
Colore:	giallo paglierino
Bouquet:	note aromatiche, fruttato, fresco
Sapore:	ribes nero,intenso, elegante, fresco sentori minerali, bel retrogusto
Gastronomia:	abbina bene con piatti esotici
Produzione:	920 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 11,00 IVA incl.

PERÒ 2019 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione:	15,5%
Affinamento:	18-42 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, pronto da bere
Gastronomia:	si sposa con le carni rosse, formaggi duri e piatti importanti
Produzione:	1703 bottiglie da 75 cl, 30 magnum
Prezzo cantina:	Euro 15,00 IVA incl.

PERÒ 2020 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione:	16%
Affinamento:	almeno 26 mesi in barriques, di cui un terzo nuove
Colore:	rosso granato intenso
Bouquet:	aromi speziati, note di bacca nera
Sapore:	caldo, complesso, armonico, bel retrogusto tannini eleganti, ancora giovane
Gastronomia:	si sposa con le carni rosse, formaggi e piatti importanti
Produzione:	1382 bottiglie da 75 cl, 42 magnum
Prezzo cantina:	Euro 15,00 IVA incl. Euro 32,00 IVA incl. magnum

PERÒ 2021 LANGHE DOC NEBBIOLO

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione:	16%
Affinamento:	da 36 a 46 mesi in barriques, di cui la metà nuove
Colore:	rosso granato
Bouquet:	aromi speziati, note di bacca nera
Sapore:	caldo, fresco, armonico tannini fini, ancora molto giovane
Gastronomia:	si sposa con le carni rosse, formaggi e piatti importanti
Produzione:	1710 bottiglie da 75 cl, 32 magnum
Prezzo cantina:	Euro 15,00 IVA incl. Euro 32,00 IVA incl. magnum

BARBERA 2022 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

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

BARBERA 2021 BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Vitigno:	Barbera
Gradazione:	16,5%
Affinamento:	16-25 mesi in barriques, la metà nuove
Colore:	rosso rubino scuro
Bouquet:	fresco, intenso, fruttato, sentori di vaniglia
Sapore:	complesso, strutturato, sfumature di frutta rossa,
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.

AROSSA 2021 LANGHE DOC ROSSO

Vitigni:	Albarossa 86%, Nebbiolo 14%
Gradazione:	16,5%
Affinamento:	42 mesi in due barriques nuove
Colore:	rosso granato impenetrabile
Bouquet:	bacca rossa, bel legno, speziato
Sapore:	frutti di bosco, mirtilli, buona acidità, corposo, finale lungo
Gastronomia:	eccezionale con tutte le carni rossi
Produzione:	603 bottiglie da 75 cl
Prezzo cantina:	Euro 24,00 IVA incl. disponiblità limitata!

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.
VINO AROMATIZZATO	Nebbiolo e Barbera aromatizzato 18% EURO 7,00 IVA incl.
LANGHE DOC CHARDONNAY 20/21	Chardonnay 100% 14 % / 15,5% EURO 7,00 IVA incl.