



CASCINA CHICCO  
azienda agricola



# NEBBIOLO D'ALBA

## MOMPISSANO

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Posizione vigneti:** Canale - Piemonte - Italia.  
Sottozona Mompissano. In passato proprietà dei Conti di Loreto, dal 1500 completamente coltivato a vigneto, è la collina più alta di Canale a 330 m. Il vigneto di nebbiolo esposto a Sud-Ovest è stato impiantato da nostro nonno nel 1956 e ne continuiamo tutt'ora la coltivazione. A causa dell'elevata pendenza, tutte le lavorazioni sono effettuate manualmente.

**Terreno:** argilloso-calcareo con presenza di sabbia.

**Epoca di raccolta:** inizio ottobre.

**Resa Ha:** 45 hl

**Vinificazione:** in questo vigneto controlliamo molto la resa per ceppo che non deve superare i 2 kg e, per tale ragione, pratichiamo due diradamenti (inizio e fine di agosto) selezionando con attenzione l'uva. Anche durante la vendemmia, che viene fatta manualmente da personale specializzato, dedichiamo molto impegno alla cernita dei grappoli facendo due passaggi per la raccolta, distanziati di circa 6 - 10 giorni l'uno dall'altro. La fermentazione avviene in maceratori di acciaio che garantiscono il giusto contatto buccia-mosto ed una adeguata estrazione del colore. Successivamente, il vino viene messo in tonneau dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 12 - 15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

**Profilo sensoriale:** profumo complesso, aristocratico, elegante con note evidenti di ribes, mirtillo, liquirizia e spezie. In bocca si presenta setoso, caldo con tannini dolci che nobilitano la ricca beva. Sprigiona sensazioni che si evolvono in continuazione passando attraverso il frutto maturo e la vaniglia. È un grande vino che accompagna arrosti e formaggi stagionati.

**Temperatura di degustazione:** 18° C.

Via Valentino n. 14  
12043 CANALE (CN) - ITALIA  
Tel e Fax: +39 0173 979411  
cascinachicco@cascinachicco.com  
#cascinachicco  
**cascinachicco.com**

