

BARBARESCO DOCG RISERVA 2019
Rose delle Casasse

- Comune:* Neive - Casasse
Treiso – Bricco di Treiso
- Tipologia:* 100 % Nebbiolo Rosè Clone CN111
- Sesto d'impianto:* circa 4000 ceppi / Ha - produzione media 1,5 Kg. per pianta
- Superficie e suolo:* 2 Ha - 55% argilla – 15% calcare – 10% gesso – 20% sabbia
- Bott. Prodotte:* 13450 bottiglie
300 magnum
56 doppie magnum
- Metodo agricolo:* alleviamo i nostri vigneti con metodo Guyot in zone molto vocate: pertanto ripide, ventilate e ben soleggiate. Tutto questo aiuta molto ad alzare il sistema immunitario delle vecchie vigne. Un'altra cosa molto importante è che dal 2001 non usiamo più diserbante di alcun genere e l'erba viene falciata a mano. I trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo indispensabile in base alla stretta necessità stagionale. Abbiamo a cuore la salute delle nostre vigne, delle persone che ci lavorano e del consumatore finale.
- Vendemmia:* tradizionale con raccolta a mano in piccole ceste forate.
- Vinificazione:* diraspa pigiatura e fermentazione in vasca inox con macerazione a cappello sommerso di circa 21 giorni. Dopo la fine della fermentazione la vasca viene chiusa e le bucce rimangono sommerse nel vino fino al mese di Dicembre quando avverrà la svinatura totale
- Vinaggio:* nel mese di Febbraio, i vini vinificati nei vari recipienti, vengono poi uniti per travaso in un'unica botte al fine di ottenere un'omogeneità complessa degli aromi
- Affinamento:* a Luglio il vino è stato posto ad affinare in due botti non tostate di rovere proveniente dal Massiccio dello Jura Svizzero da 5000 litri e da 2500 litri, per quattro anni.
A Luglio del 2024 è stato imbottigliato. Riposa quindi in bottiglia per 15 mesi prima di essere commercializzato nel mese di Ottobre.

SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA *Baricchi*

CASCINA BARICCHI SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
VIA TINELLA, 15 - 12050 - NEVIGLIE (CN) - P.IVA e C.F. 04017310048
Tel +39 348 7146500 - E-MAIL: cascinabaricchi@libero.it - www.cascinabaricchi.com