

## Barolo Rocche di Castelletto DOCG 2017

Domaine	Cascina Chicco
Région	Monforte d'Alba - Piémont
Appellation	Barolo DOCG
Catégorie	Rouge tranquille
Millésime	2017
Format	0,75L
Cépage	Nebbiolo 100%
Vinification	<p>Vendange manuelle en deux étapes distantes de 6 à 10 jours. La fermentation dure 15 jours en petites cuves inox avec remontages réguliers pour une parfaite extraction des couleurs. La macération se prolonge après la fermentation, pendant 40 à 45 jours. Le vin est mis ensuite en fûts de chêne de 2.000 - 2.500 - 5.000 litres où se déroule la fermentation malolactique et l'élevage durant 30 mois avant un ultérieur passage en cuve inox de 12 mois. Après 4 ans d'élevage, le vin est mis en bouteilles et stocké encore 8 mois avant sa commercialisation.</p>
Production	20.000 bouteilles
Degré alcoolique	14.5%
Couleur	Rouge rubis intense
Arômes	Grande complexité d'arômes. Framboise confiturées, de cerises juteuses, de prunes bleues. Notes réglissées et épicées. Délicates nuances fumées, de tabac, de cèdre, de cuir, de goudron, de terre.
Saveurs	<p>Charpenté, puissant et très harmonieux grâce à des tannins très bien fondus et soyeux. Palais élégant et équilibré par une belle acidité. Saveurs intenses de fruits rouges, d'airelle séchée, de pruneau. Fin de bouche longue, subtile et très élégante.</p> <p><b>Un vin magnifique avec un immense potentiel de garde.</b></p>
Température de service	18° C
Accord mets et vin	Tagliatelles aux truffes blanches, côte de bœuf aux cèpes, carré d'agneau et girolles, rôti de sanglier au four cuisson lente. Fromages à affinage long.
Potentiel de garde	+ de 10 ans

**Note**

Cascina Chicco produit ce grand vin à Montforte d'Alba une des 11 communes de la DOCG Barolo. Référence dans l'appellation, ce domaine historique, afin de respecter son environnement classé au patrimoine mondial de l'humanité, a replanté une flore indigène composée de bois, de noisetiers et autres arbres qui protègent le vignoble, la faune et permet de réduire drastiquement l'usure des sols et l'empreinte carbone. Les chais sont quant à eux construits en grande partie en sous-terrain de la colline qui supporte le vignoble.

## Roero Arneis Anterisio 2020

Domaine	Cascina Chicco
Région	Montforte d'Alba - Piémont
Appellation	Roero Arneis DOCG
Catégorie	Blanc sec
Millésime	2020
Format	0,75L
Cépage	Arneis 100%
Vinification	Vendange manuelle. Cryo- Macération pelliculaire afin d'activer les précurseurs aromatiques et de garantir un meilleur potentiel de garde et ne pas extraire de couleur. Vinification et élevage en cuve inox. Embouteillage en mars.
Production	130.000 bouteilles
Degré alcoolique	13.5%
Couleur	Jaune paille aux reflets verts
Arômes	Grande intensité aromatique. Présence intense de fruits à noyau, abricot, de fruits verts, pomme, d'agrumes, pamplemousse. Délicates notes florales, camomille, et d'épices douces.
Saveurs	Une explosion de saveurs, fruité, une acidité légère. Vin très équilibré, savoureux, extrêmement agréable à boire, avec une belle structure et un final long et harmonieux. <b>Un superbe vin blanc à ne pas manquer !</b>
Température de service	8 - 10° C
Accord mets et vin	Excellent en apéritif. Idéale avec une soupe de légumes et céréales. Omelette à l'aillet. Brandade de morue, filet de saumon au gros sel, dorade en papillote, bar en croute, crevettes mayonnaise.
Potentiel de garde	4 - 5 ans
Note	<b>Cascina Chicco produit ce grand vin à Montforte d'Alba une des 11 communes de la DOCG Barolo. Référence dans l'appellation, ce domaine historique, afin de respecter son environnement classé au patrimoine mondiale de l'humanité, a replanté une flore indigène composée de bois, de noisetiers et autres arbres</b>

qui protègent le vignoble, la faune et permet de réduire drastiquement l'usure des sols et l'empreinte carbone. Les chais sont quant à eux construits en grande partie en sous-terrain de la colline qui supporte le vignoble.