

# Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

# I PARCHI DI NERVI

## Passeggiata di primavera fra natura e cultura

**SAN FERMO  
MAGGIORE**

**IL MONUMENTO • CASERTA**  
**SAN LEUCIO**

**IL MUSEO • TORINO**  
**CASA MOLLINO**

**IL BORGO • SICILIA**  
**SAMBUCA E LA SUA**  
**ANIMA SARACENA**

**LA STORIA D'ARTE • SARDEGNA**  
**IL RETABLO  
DI PERFUGAS**



**EDITORIALE GIORGIO MONDADORI**

Vedite Italiani! Spz - Sped. in A.P. - DL 353/2003 art. 1, comma 1, L.04/04 - Austria € 9,90 - Belgio € 9,20 - Francia € 9,00 - Germania € 8,50 - Gran Bretagna lib. 7,50 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cart.) € 6,90 - Svizzera dal 12,50 - Canino (carte) € 7,00 - Spagna € 7,00

55N 0394 7203

1994 030 N551

720062  
720062



**CANTINE D'ITALIA**
Testi di **Giuseppe De Biasi****SERRALUNGA D'ALBA** (Cuneo) **TENUTA CUCCO**

## Filari preziosi sul "cucco" della collina

Il rinomato cru Cerrati, in cima a un colle langarolo, è l'orgoglio della famiglia Rossi Cairo, che dal 2015 produce uno straordinario Barolo



Sono ormai quasi due decenni che la famiglia Rossi Cairo è impegnata nel mondo del vino. Un progetto nato con l'acquisto di una bella tenuta a Novi Ligure, nel cuore della Docg Gavi: 180 ettari di vigneti, terreni coltivati e boschi che hanno dato vita a La Raia, azienda agricola biodinamica. Da quel primo passo, nel 2015 si è aggiunta l'acquisizione della Tenuta Cucco a Serralunga d'Alba, con i suoi preziosi Barolo biologici, affidati alla guida scattante del



**37enne Pietro Rossi Cairo**, bocconiano dallo spirito innovatore.

### info

**Tenuta Cucco**  
Serralunga d'Alba (Cuneo),  
via Mazzini 10,  
0173/61.30.03;  
[www.tenutacucco.it](http://www.tenutacucco.it)

**Come arrivare:** autostrada A21, uscita Asti Est; proseguire prima in direzione di Cuneo e poi sulla strada provinciale 125 per Serralunga.

**Visite e degustazioni:** tutti i giorni, su prenotazione ([winetour@tenutacucco.it](mailto:winetour@tenutacucco.it)). Il tour prevede la visita ai vigneti del cru Cerrati, alla cantina e all'*infernot*.

Nel salone, con vista sul castello medievale e sulle colline del Barolo, degustazione di 4 vini abbinati a prodotti tipici; costo 22 € a persona.

Un territorio, quello di Serralunga, considerato uno dei più vocati al Barolo, con i suoi terreni di marne grigie alternate a strati di sabbia o di arenarie che producono vini possenti, longevi e minerali. In quest'area Tenuta Cucco detiene un *premier cru* come il Cerrati, capace di esprimere grandi potenzialità d'invecchiamento e austera eleganza. Situata su di un poggio e caratterizzata dalla tipica forma a corte, la cantina è incastonata in uno scorcio da cartolina, con le colline tappezzate di vigneti che fanno da sfondo all'elegante *silhouette* del castello medievale di Serralunga. Nell'accogliente struttura in pietra e mattoni a vista, ristrutturata con cura, spiccano la sala

di degustazione, dove si impone all'attenzione del visitatore il grande camino bianco con lo stemma nobiliare, e l'ottocentesco *infernot* (termine piemontese che identifica il locale sotterraneo scavato sotto la cascina, adibito a cantina o dispensa), in cui sono custodite le annate storiche e una collezione di antichi strumenti enologici.

**Alla sommità della collina (il "cucco" in dialetto) vecchie vigne generano gli unici due Barolo che si fregiano della menzione geografica Cerrati:** il Vigna Cucco Riserva, potente e armonico, e il Cerrati, affilato e intrigante. Da segnalare le etichette, che riprendono gli affreschi della chiesa di San Sebastiano, situata all'interno della tenuta e visitabile su richiesta.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



**Dall'alto:** i vigneti della Tenuta Cucco, nelle Langhe; le botti nella barriera. **Nel tondo:** Pietro Rossi Cairo, alla guida dell'azienda. **Qui sopra:** il cortile della tenuta, con gli edifici in mattoni a vista.



### IL VINO

#### **BAROLO CERRATI DOCG 2016**

I selezionati grappoli di Nebbiolo provengono dal nobile cru di Serralunga d'Alba, da vigne di quasi mezzo secolo. Nel bicchiere il suo color granato si apre in un olfattivo ampio di frutta rossa ed erbe aromatiche con tocchi balsamici e finale speziato. Al gustativo il sorso è denso e persistente, con tannini smussati che gli donano una beva elegante e vellutata.

Affina un anno in piccoli fusti di rovere e altrettanto in botte grande per ottenere un equilibrio che esprima al meglio le caratteristiche del pregiato cru da cui proviene. Prodotto in 35.000 bottiglie in enoteca si aggira sui 50 €. Si abbina al cinghiale in umido o al brasato.

