

BELL'ITALIA
Cantine d'Italia

Apr 2021, p. 122

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 420 APRILE 2021

Bell'Italia



EURO 4,00 IN ITALIA

IL PAESAGGIO *Genova*

I PARCHI DI NERVI

*Passeggiata di primavera
fra natura e cultura*

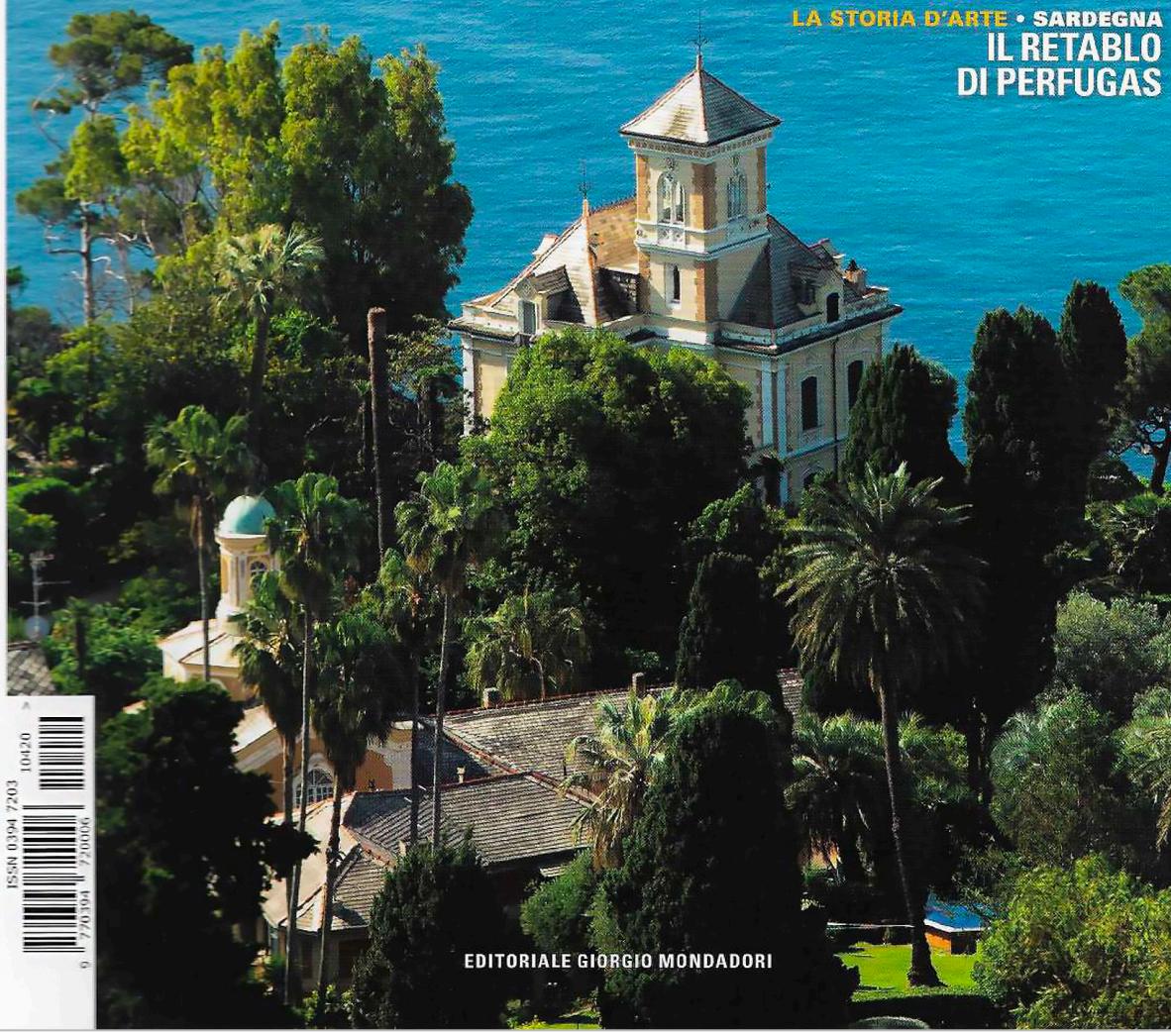
LA CHIESA • VERONA
**SAN FERMO
MAGGIORE**

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

Piatti Italiani SpA - Sped. In AP - DL 353/2003 art. 1, comma 1, 1,00M - Autista € 400 - Bagno € 320 - Forno € 800 - Genova € 650 - Genova Isp. 730 - Imperia € 320 - Imperia Isp. 630 - Savona € 1250 - Savona Isp. 1100 - Provincia di Monza € 600 - Superiore € 700



9

BELL'ITALIA

Cantine d'Italia

Apr 2021, p. 122

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

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). Il tour prevede la visita ai vigneti del cru Cerrati, alla cantina e all'*infernòt*.

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

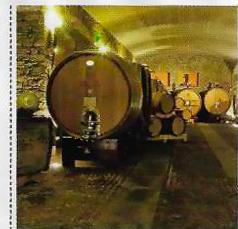
Un territorio, quello di Serralunga, considerato **uno dei più vocati al Barolo, con i suoi terreni di marne grigie alternate a strati di sabbia o di arenarie** che producono vini possenti, longevi e minerali. In quest'area Tenuta Cucco detiene un *premier cru* come il Cerrati, capace di esprimere grandi potenzialità d'invecchiamento e austera eleganza. Situata su di un poggio e caratterizzata dalla tipica forma a corte, la cantina è incastonata in uno scorci 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 *infernòt* (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 barricaia. **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 esprime 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.

