TENUTA CUCCO PRESENTA IN ANTEPRIMA A VINITALY 2019 LE SUE PRIME BOTTIGLIE BIOLOGICHE

Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba 2018 sono i primi frutti della conduzione biologica introdotta dalla famiglia Rossi Cairo, da degustare al Padiglione 10 Piemonte Stand P4

Tenuta Cucco ha scelto l'appuntamento di Vinitaly 2019 per la presentazione delle sue prime bottiglie certificate biologiche. Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba e Barbera d'Alba 2018 sono le prime etichette della prima annata bio dell'azienda di Serralunga d'Alba. "Crediamo che la scelta di seguire i princìpi della coltivazione biologica," afferma Piero Rossi Cairo, "sia necessaria per garantire al consumatore prodotti di qualità e salubri e per incoraggiare la terra a rispondere con tutte le sue straordinarie potenzialità all'impegno dell'uomo."

Serralunga d'Alba, marzo 2019 - La famiglia Rossi Cairo, proprietaria dal 2002 dell'azienda agricola biodinamica La Raia, ha rilevato nel 2015 Tenuta Cucco in Serralunga d'Alba. Piero Rossi Cairo, seconda generazione che conduce oggi l'azienda, ha introdotto in vigna e in cantina il metodo biologico con l'obiettivo duplice di valorizzare ulteriormente un *terroir* unico e di contribuire a preservare per le generazioni future uno dei paesaggi che il mondo ci invidia.

A **Vinitaly 2019** Tenuta Cucco presenta le sue prime tre etichette biologiche: **Langhe Nebbiolo**, **Dolcetto d'Alba** e **Barbera d'Alba 2018**. Dalla scelta biologica stanno nascendo vini nel solco della grande tradizione delle Langhe, con l'obiettivo di arrivare, anno dopo anno, a un prodotto ancora migliore, che esprima peculiarità e riconoscibilità, in un mercato, quello del Nebbiolo e del Barolo, ormai abituato a una qualità straordinaria.

"Crediamo che la scelta di seguire i princìpi della coltivazione biologica," afferma Piero Rossi Cairo, "sia necessaria per garantire al consumatore prodotti di qualità e salubri e per incoraggiare la terra a rispondere con tutte le sue straordinarie potenzialità all'impegno dell'uomo. A Tenuta Cucco abbiamo investito oltre quindici anni di esperienza di coltivazione biologica e biodinamica realizzata alla Raia che è certificata Demeter dal 2007. Insieme al nostro enologo Piero Ballario, con cui lavoriamo da sempre i nostri Gavi biodinamici a La Raia, e a Mauro Vioglio, storico enotecnico di Tenuta Cucco, abbiamo rivisto l'intero processo produttivo, puntando sul rispetto dell'uva sia in vigneto che in cantina. In primo luogo ci siamo concentrati sulle fermentazioni, realizzate con i lieviti selezionati nei nostri vigneti, e quindi sulle macerazioni che abbiamo prolungato per poter esaltare il carattere aromatico dei nostri vini. Infine stiamo dedicando una cura maniacale nell'affinamento sia in legno sia in bottiglia. Tutto ciò credo ci abbia permesso di offrire prodotti che parlano di *terroir* senza l'interferenza di prodotti esogeni o tecniche invasive

sotto l'aspetto organolettico. L'eleganza, l'armonia, la longevità e la salubrità sono i nostri obiettivi. Il risultato è oggi finalmente sul mercato al quale va come sempre l'ultima parola."



BARBERA D'ALBA
TENUTA CUCCO 2018



DOLCETTO D'ALBA
TENUTA CUCCO 2018



LANGHE NEBBIOLO
TENUTA CUCCO 2018

Tenuta Cucco *La famiglia Rossi Cairo, proprietaria dal 2002 dell'azienda agricola biodinamica La Raia, ha rilevato nel 2015 Tenuta Cucco in Serralunga d'Alba, 13 ettari vitati nel cuore delle Langhe. Tenuta Cucco si trova ai piedi del castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe albesi, patrimonio UNESCO. Il nome dell'azienda rimanda al "cucco", la parte più alta nel dialetto della zona, cioè la sommità della collina dove si trova il vigneto più antico, Vigna Cucco, parte del cru Cerrati, un vigneto che si estende verso la zona Est del Barolo e che gode di un'esposizione perfetta. Vigna Cucco, da cui proviene il Barolo Riserva, è una vigna simbolo di Serralunga, antichissima e riconosciuta nelle più importanti mappe della zona. Tenuta Cucco produce in particolare uva Nebbiolo; gli altri vigneti che si trovano tra Serralunga d'Alba e Roddi d'Alba producono Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba e Langhe Chardonnay. Tenuta Cucco e La Raia (Novi Ligure) sono parte del progetto imprenditoriale agricolo Tenimenti Rossi Cairo.*

Tenuta Cucco è un'azienda biologica certificata dal 2018

Ufficio stampa Tenimenti Rossi Cairo - Tina Guiducci – tel. +39 335 7295264 - tina@la-raia.it - tenutacucco.it