

La Casaccia

Barbera d'Asti Doc Vigna Sant'Anna 2007

#barbera1... *La Casaccia... perchè?*

- a) perchè *La Casaccia* è la realizzazione di un sogno, quello di Giovanni Rava e Elena Bassignana, 2 giovani cittadini laureati in agraria che 10 anni fa dalla collina torinese di Cavoretto si spostarono sulle colline di Cellamonte (AL) a coltivare la vigna.
- b) perchè, come mi ha confidato la vignaiola Nadia Verrua di Cascina Tavijn (anche lei a #barbera1), Giovanni riesce a vendere grignolino anche agli Svizzeri...:)
- c) perchè hanno restaurato una cascina e una grande cantina scavata nel tufo, che altrimenti sarebbe andata persa
- d) perchè hanno dovuto lottare per imporre il diramento in vigna, la raccolta delle uve in cassetta, la selezione delle uve in una zona dove queste cose sono viste ancor oggi come "cose strane"
- e) perchè hanno scelto fin dall'inizio di lavorare le vigne seguendo i metodi della coltivazione biologica, senza pubblicizzare la loro scelta (dal 2009 sono certificati)
- f) perchè credono nella collaborazione attiva fra vignaioli della stessa zona.
- g) perchè sono difensori del grignolino, un vitigno spesso sottovalutato
- h) perchè oltre ad ottime barbera, fanno ottime freisa e un metodo classico da lode (anche in magnum)
- i) perchè i loro vini hanno un ottimo rapporto qualità/prezzo
- l) perchè il vino non è solo un'etichetta ma anche una storia!

Tirebouchon (aprile 2010)

Barbera base, semplice semplice, che, da quel che posso aver capito, fa solo acciaio e nessun passaggio in legno. Semplicità è il carattere distintivo di questo vino: ed è il segreto per una bevuta piacevole e immediata. Colore rubino intenso, carico, abbastanza luminoso: grande concentrazione di materia, pienezza che si riscontra al naso, con una confettura di frutti di bosco, precisa ed immediata, che la fa da padrone. Lontani ricordi floreali di rosa e una vaghissima "pungenza" di pepe chiudono il tutto. In bocca dimostra una discreta struttura e un profilo tondo, discretamente morbido. Le varie componenti sono ben equilibrate, con una predominanza, come mi sarei aspettato, dell'acidità. Tannini e alcool sono ben integrati; non è lunghissimo, lascia sentori di frutta matura in bocca

Enofaber (febbraio 2010)

La Casaccia

Via Dante Barbano 10, Cella Monte

<http://www.lacasaccia.biz/>



#barbera1