

Nom	Langhe Nebbiolo Bricco Lago
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe. L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations. Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives` du territoire auquel elles appartiennent. A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée. Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti. Un profil assez classique de roses s'élève du verre avec des cerises acides et des fruits rouges et bleus jouant autour des épices. L'élégance et la transparence du profil fruité sont dominées par des tanins sérieux de très haute qualité, typiques de Monforte. Il faudra du temps pour qu'il s'épanouisse pleinement, mais ce sera alors un Nebbiolo complet et délicieux. A attendre entre 5 et 7 ans. Si vous n'avez pas la patience, donnez-lui une journée pour s'ouvrir.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Località San Sebastiano à Monforte d'Alba.
Vendange	Octobre.
Vinification	Après 5 jours de macération à froid, la fermentation traditionnelle des grappes non éraflées dure 15 jours. Ensuite, macération post-fermentaire de 5 jours suivie d'une fermentation malolactique spontanée. Élevage de quelques mois en foudre, puis mise en bouteille à l'automne suivant.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	5 mois en 'botte'.
Production	6.000 bouteilles

