

## Cascina Piano

Vini sul Lago Maggiore? Ebbene si. Tra Angera e Ranco un'ottima azienda che fa vini identitari

Una volta si andava ad Angera e subito più in là a Ranco, dove sorgeva il Museo dei trasporti voluto da Ogliare, era un classico delle sponde del Lago Maggiore Lombardo. Oggi il Museo ha cambiato sede, resta la Rocca di Angera con il suo celeberrimo Museo delle bambole...ma adesso c'è una ragione in più per andarci: sono i vini di Cascina Piano a intrigarci.

Il livello qualitativo della produzione di vini IGT "Ronchi Varesini", è decisamente interessante.

Tradizione e innovazione, questa la cifra distintiva di questa azienda relativamente giovane.

Far vini in un terroir che aveva abbandonato la sua antica vocazione vitivinicola, puntando sul turismo, è stata un'idea vincente.

E i fondatori di Cascina Piano, questo concetto lo hanno ben in mente: turismo e enoturismo non solo possono convivere ma addirittura supportarsi a vicenda.

Dedizione esemplare con rese basse in vigna e pochi maneggiamenti in cantina, attenzione e cura del packaging, con etichette che propongono antichi dipinti locali, con filastrocche della tradizione, quasi fossimo in presenza di "Etichette parlanti".

Tutto concorre a far di Cascina Piano una piccola grande chicca dell'enologia lombarda

Si privilegiano i vitigni autoctoni con la supervisione di "Ampelidea" che suggerisce quando è il caso l'utilizzo di nuove tecniche di coltivazione e vinificazione.

### I VINI DEGUSTATI

Primenebbie

Zona di produzione:

Colline del sud Verbano varesino ad Angera sui pianori della Cascina Piano e della Rotonda con esposizione ottimale.

Altezza sul livello del mare 250 m.

Vitigni: Nebbiolo.

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.

Parametri di produzione:

Produzione massima: 65 q/ha bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni, macerazione molto lunga, affinamento in fusti di rovere di medie dimensioni per 18 mesi.

Parametri analitici:

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol. valore acidità: 5,5‰; estratto secco netto minimo: 23‰.

Caratteristiche organolettiche:

Di colore rosso granato, dal profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia. Ha un sapore pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza.

Temperatura di servizio: 18° C.

Sposa carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

**Un grande vino rosso, che non ha nulla da invidiare a cugini vicini e lontani.**

Equilibrio invidiabile con tannini morbidi e eleganti. Noi in questa primavera capricciosa lo abbiamo abbinato a un brasato alla maniera lombarda. Risultato: uno di quegli abbinamenti che ricorderemo a lungo.

Angliano

Colline del sud Verbano varesino ad Angera sui pianori della Cascina Piano e della Rotonda con esposizione ottimale.

Altezza sul livello del mare 250 m.

Vitigni: Nebbiolo, Croatina.

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.

Parametri di produzione:

Produzione massima: 70 ql/ha bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata, macerazione prolungata affinamento in fusti di rovere di piccole e medie dimensioni.

Parametri analitici:

Cont. min. alcolico naturale: 13% vol. valore acidità: 5,5&permil; estratto secco netto minimo: 22&permil;.

Caratteristiche organolettiche:

Di colore rosso rubino carico, ha un profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia. Il sapore è pieno, elegante e garbatamente corposo.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abbinamenti: E' indicato particolarmente per arrostiti, selvaggina, salumi e formaggi a pasta dura.

La spigolosità del Nebbiolo smussata dalla presenza della Croatina. Un vino "vinoso" di beva facile che ben accompagna la cucina di carne lombarda.

In questa bottiglia si coniuga la tipicità piemontese con l'Oltrepò Pavese che poi una volta si chiamava Vei Piemont.

Una bottiglia che in una cantina ideale deve trovare la sua corretta collocazione

Azienda agricola Cascina Piano

Via valcastellana 33

21021 Angera (VA) Italia

Tel: 0331-930928

[www.cascinapiano.it](http://www.cascinapiano.it)

[info@cascinapiano.it](mailto:info@cascinapiano.it)