



NOVELLO (CN)

## Elvio Cogno

Via Ravera, 2  
tel. 0173 744006  
www.elviocogno.com  
elviocogno@elviocogno.com



13 ha - 70.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Nadia Cogno e Walter Fissore conducono quest'azienda di 13 ettari, posta su un bricco che domina le vigne della Ravera, con una serietà e una passione davvero esemplari. In questa cascina del Settecento perfettamente ristrutturata la tecnologia è al servizio della tradizione e si parte dalla ferma convinzione che i grandi vini nascono nelle vigne; quindi nessuna scorciatoia, ma estrema attenzione a tutti i dettagli della filiera produttiva. Collabora con loro il giovane e dinamico Daniele Gaia.

**VIGNE** - Gli splendidi vigneti aziendali, tutti o quasi sottostanti la cascina, sono condotti con grande cura; il diserbo è da un paio d'anni esclusivamente meccanico, gli interventi chimici sono effettuati solo se davvero necessari e si vuole ottenere un frutto quanto più sano e pulito possibile. I primi impianti risalgono alla seconda metà degli anni Cinquanta, gli ultimi sono del 2000 e per oltre la metà sono destinati a nebbiolo da Barolo.

**VINI** - Macerazioni lunghe per i Barolo (fino a 40 giorni), estraendo anche i tannini dei vinaccioli; la maturità dell'uva deve quindi essere perfetta. È fine ed elegante il **Barolo Cascina Nuova 2006** (15.000 bt; 32 €). Magnifica la versione del **Barolo Ravera 2006** (15.000 bt; 41 €), balsamico e potente, succoso, dolce e lungo. Ottimo il **Barolo Bricco Pernice 2005** (5.000 bt; 50 €), cui un anno di affinamento in più ha dato equilibrio e incantevoli note floreali; davvero lungo il finale. Molto tipica per freschezza fruttata e facilità di abbinamento con il cibo la **Barbera d'Alba Bricco dei Mandorli 2008** (12.000 bt; 14 €) e riuscitissimo il **Dolcetto d'Alba Vigna del Mandorlo 2009** (14.000 bt; 10 €), una specialità della casa.

**vino** LANGHE BIANCO ANAS-CETTA 2009 (10.000 **slow** bt; 13 €) Dobbiamo a questa azienda la riscoperta di questo vitigno, che regala vini fini, eleganti, in grado di invecchiare bene.

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati, autoctoni

UVE 100% di proprietà