



ICARDI

Castiglione Tinella (CN)

Bio

Ettari vitati:
48

Bottiglie prodotte:
330.000

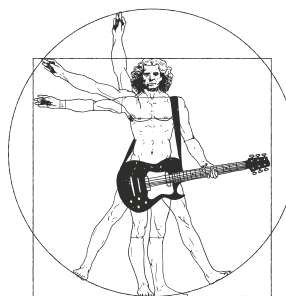
Tipo di agricoltura:
**Biologico
Certificata**



L'Azienda Agricola Icardi ha sede a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, al confine tra la bassa Langa e il Monferrato. Qui le colline si estendono a perdita d'occhio, facendo di Castiglione Tinella uno dei Comuni più vitati d'Italia, in virtù della coltivazione a vigneto di oltre il 90% della superficie agricola. Le rocche che scendono in direzione della valle Tinella e della valle Belbo incorniciano i

filari pettinati con cura e le macchie di bosco che interrompono la geometria delle vigne, offrendo uno scenario unico. Da quando Lino Icardi piantò la prima vite, più di un secolo fa, l'azienda è cresciuta. Un secolo fa si trattava di pochi filari. Oggi i possedimenti si estendono su 55 ettari, 50 dei quali vitati, tutti certificati biologici. All'inizio le uve venivano conferite all'industria vinicola, tranne

una piccola parte destinata al vino per la tavola della famiglia Icardi. Oggi producono circa 360.000 bottiglie ogni anno, usando esclusivamente uve di proprietà, senza acquistare da terzi. All'epoca non esisteva l'acciaio, ma solo poche botti in cui invecchiava il vino. Oggi ha circa 600 tra barriques, tonneaux e botti da 50 hl in rovere e leggermente tostate in cui vengono affinati i vini.



0,75 lt

BALERA

PIEMONTE CORTESE D.O.C.

Cortese 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) m.s.l. 280 Esposizione: Sud. Suolo sabbioso.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà Settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in acciaio, in bottiglia per 1 mese

Di colore giallo paglierino, al naso gradevole profumo fruttato, floreale e di pesca matura. Al palato ben equilibrato, acido e morbido.



0,75 lt

PAFOJ

PIEMONTE BIANCO D.O.C.

Cortese, Sauvignon, Chardonnay

Provenienza: Castagnole Lanze, (AT) m.s.l. 280 sabbioso suolo Esposizione: Sud/Ovest.

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre vinificazione in acciaio a temperatura controllata per Cortese e Chardonnay, breve passaggio in legno in rovere per il Sauvignon. Dopo 6 mesi i vini vengono assemblati.

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino, al naso elegante, con note di felce, di foglie di pomodoro e di frutti tropicali. Al palato ricco, potente, denso e freschissimo.



0,75 lt

TABAREN

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Barbera 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) m.s.l. 320. suolo Povero con marne sabbiose. Esposizione: Sud/Ovest

Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nella prima settimana ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese

Affinamento: 8 / 10 mesi in acciaio inox.

Di colore rosso rubino con riflessi porpora, al naso è intenso, fruttato, con ricordi di ciliegia morello. Al palato notevole struttura e dolcezza dei tannini, tipico della corretta maturazione delle uve



ROCK 'N ROLL



ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



0,75 lt

ROUSORI
DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100%

Provenienza: Treiso D'Alba (CN) m.s.l. 350 suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 6 mesi in acciaio inox. Di colore rosso rubino con vivaci riflessi porpora, al naso è intenso, gradevole, vinoso. Al palato asciutto, mandorlato di moderata acidità, armonico, equilibrato.



0,75 lt

SURÌ DI MÙ
BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100%

Provenienza: Neive (CN) m.s.l. 330 suolo Marnoso ocalcareo. Esposizione: Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

NUJ SUJ
BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Barbera 100%

Provenienza: Vinchio Mombercelli (AT) m.s.l. 330 suolo sabbioso con presenza d'argilla. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese.
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino rubino intenso con riflessi violacei, toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, elegante, delicatamente speziato dalla permanenza in legno. Al palato sapore pieno, corposo, armonico ed equilibrato.



0,75 lt

SURISJVAN
LANGHE NEBBIOLO DOC

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.

2019

BIBENDA ♥♥♥♥♥

91/100



0,75 lt

PAFOJ
LANGHE ROSSO D.O.C.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo Esposizione: Sud/Ovest. **Vinificazione:** Vendemmia raccolta manuale nel mese di ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi
Affinamento: 8 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino intenso con riflessi granata, al naso ricco con suadenti richiami di frutti di bosco. Al palato elegante, armonioso con richiami alla mora e al lampone.



0,75 lt

MONTUBERT
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 330 m.s.l. suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest.
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1/2 mesi
Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso complesso ed elegante, con sentori floreali e di violetta. Al palato ha bel corpo, secco e piacevolmente rannico.



0,75 lt

STADERI
BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Staderi, Neive (CN) Singolo vigneto 320 m.s.l. suolo marnoso calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 20 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso granata intenso con toni aranciati tipici del Nebbiolo, al naso marmellata di more, lamponi, prugne secche e una leggera nota speziata, seguono poi note come liquirizia e menta piperita. Al palato si presenta ricco, avvolgente con un tannino elegante, femminile ma importante e una buona acidità che donano struttura ed equilibrio.



0,75 lt

PAREJ
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100%

Provenienza: Neive (CN) 320 m.s.l suolo calcareo. Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 12/15 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese. Di colore rosso rubino splendente, che assume toni granati con l'invecchiamento, al naso profumo intenso, molto elegante con sentore di viola e spezie. Al palato asciutto, elegante, armonico ed equilibrato.

2018

BIBENDA ♥♥♥♥♥

2017

JAMES SUCKLING
94/100

BIBENDA ♥♥♥♥♥

2015

VINI BUCINI
D'ITALIA

2015

BIBENDA ♥♥♥♥♥

JAMES SUCKLING
93/100

94/100



ICARDI
Castiglione Tinella (CN)



2017
L'Espresso 93/100
2016
BIBENDA 4/5
CANTINALE

0,75 l

FOSSATI
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Barolo (CN) 380 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale a metà ottobre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata per 1 mese
Affinamento: 30 mesi in barriques e/o tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino con toni granati, al naso molto complesso, bacche selvatiche, all'inizio sentore di violetta, poi etereo e balsamico. Note di menta, eucalipto e liquirizia. Al palato tannini vellutati con una buona acidità e con una buona persistenza.



2015
BIBENDA 4/5
JAMES SUCKLING 94/100

0,75 l

SERRA
BAROLO D.O.C.G.

Nebbiolo 100% (SINGOLO VIGNETO)

Provenienza: Serralunga d'Alba (CN) 360 m.s.l. suolo calcareo. **Esposizione:** Sud/Est
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di Ottobre. Dopo la pigiatura con diraspatura dei grappoli, il mosto è messo a fermentare in macerazione con le bucce, a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per garantire la giusta estrazione del colore e dei tannini. La macerazione dura dai 12 ai 15 giorni.
Affinamento: 50 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino brillante con riflessi aranciati, al naso presenta un bouquet complesso ed etereo con profumi di viola, confettura di frutta rossa e liquirizia ma anche spezie come pepe e vaniglia. Al palato elegante con un tannino asciutto ed equilibrato, di buona struttura.



2020
L'Espresso 96/100
JAMES SUCKLING 91/100

0,75 l

LA ROSA SELVATICA
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Moscato 100%

Provenienza: Castagnole Lanze (AT) 320 m.s.l. suolo sabbioso con marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre, vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, con perlage persistente, al naso colpisce questa spremuta di frutto d'uva con bollicine; sentore di rosa e di lavanda molto delicati. Al palato le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati dell'uva Moscato.



2020
vinous 92/100

0,75 l

SURI' VIGIN
PIEMONTE D.O.C.G.

Brachetto 100%

Provenienza: Castiglione Tinella (CN) 300 m.s.l. suolo marne compatte
Esposizione: Sud/Ovest
Vinificazione: Vendemmia raccolta manuale nel mese di settembre. Pigiatura soffice, breve macerazione sulle bucce, svinatura anticipata. Presa di spuma a temperatura controllata.
Affinamento: 2 mesi in acciaio inox.
Di colore rosso rubino pastello, al naso profumo muschiato, intenso, elegante, con sentore di rosa passita. Al palato sapore dolce, aromatico, suadente, fresco, frizzante da fermentazione natura



0,75 l

DADELIO BIANCO
(VINO BIODINAMICO)

Cortese, Moscato

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo calcareo **Esposizione:** Sud/Ovest
Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e pressate intere in un torchio tradizionale. La fermentazione avviene ad opera di lieviti indigeni. Dopo alcuni travasi il vino si impallidisce in modo naturale. Nella tarda primavera, di luna vecchia, si procede all'imbottigliamento.
Affinamento: acciaio mesi 8 in acciaio inox.
Di colore giallo paglierino intenso, al naso è fruttato e intenso. Al palato sapido ed equilibrato.



0,75 l

DADELIO ROSSO
VINO BIODINAMICO

Nebbiolo, Dolcetto, Barbera

Provenienza: Castiglione Tinella, Collina S. Lazzaro (CN) 300 m.s.l. suolo argilloso.
Esposizione: Sud/Est
Vinificazione: Le uve sono vendemmiate e selezionate manualmente. Segue la pigiatura e la parziale diraspatura. La fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni presente sulle bucce e si protrae per una decina di giorni. Segue un periodo di circa 15 giorni in cui il vino sosta sono il cappello di vinacce. **Affinamento:** 12. 15 mesi in tonneaux di rovere francese.
Di colore rosso rubino profondo, al naso profumi di frutta matura e spezie che richiamano la forza e l'energia delle colline langarole. Al palato è complesso ed equilibrato con una importante componente tannica che fa presagire la sua longevità.

