



**Ettari vitati:  
14,5**

**Bottiglie prodotte:  
70.000**

**Tipo di agricoltura:  
Biologica**



*la cà nova*

# LA CÀ NOVA

## Barbaresco (Cuneo)

La Cà Nova, come azienda agricola, risale alla fine dell'Ottocento ma la vocazione alla vinificazione delle proprie uve arriva soltanto nel secondo dopoguerra. In quegli anni, come la maggior parte delle aziende, la produzione era destinata prevalentemente al consumo personale e vendita in damigiana. Il 1971 rappresenta l'anno del primo imbottigliamento con l'adozione dell'attuale eti-

chetta, mentre il 1995 è l'anno in cui l'azienda prende la forma che conosciamo, infatti videro la luce il Barbaresco Montestefano e il Barbaresco Montefico

L'azienda oggi consta di 14,50 ettari, di cui 11 ha a Nebbiolo (questi vigneti appartengono alle MGA di Ovello, Montestefano e Montefico), tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, è gestita da Marco Rocca e il fratello Ivano, aiutati dal pa-

dre Pietro lo zio Giulio.

I terreni sui cui l'azienda ha messo a dimora i propri vigneti appartengono a formazioni geologiche note come Marne di Sant'Agata Fossili, che consistono in sedimenti fini, limosi e argillosi derivanti da insediamenti marini regolari durante l'età Tortoniana (10-7 Milioni di anni fa). I vigneti sono lavorati seguendo i principi della viticoltura

sostenibile: senza l'uso di diserbanti e prodotti farmaceutici, solo rame e zolfo, inoltre per mantenere il terreno vivo e attivo si utilizzano "concimi verdi" seminando ogni due anni essenze erbacee e floreali tra le interfila.

In cantina le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, attraverso il pied de cuvée. La fermentazione malo-

lattica inizia spontaneamente dopo la fermentazione alcolica, in alcune annate può capitare che si sviluppi in primavera, ben dopo che il vino è stato travasato in tini di rovere. I tempi di macerazione variano a seconda dell'annata e della qualità delle bucce, ma in generale si aggira intorno alle 2-3 settimane per il Barbaresco regolare e alle 4-5 settimane per Montefico e Montestefano.



### DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Dolcetto 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, fermentazione in vasche d'acciaio per 12 giorni.  
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è ricco e fruttato. Al palato è sapido, con una buona mineralità che rende piacevole ogni sorso.



### BARBERA D'ALBA D.O.C.

Barbera 100 %

Provenienza: Ovello, Loreto (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
Vinificazione: Vendemmia a fine Settembre, fermentazione in acciaio per 15 giorni.  
Affinamento: 13 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 4 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso intenso, al naso si presenta ampio, ricco di sentori fruttati. Al palato è corposo e strutturato.



### NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Barbaresco (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso  
Vinificazione: Vendemmia prima settimana di Ottobre, fermentazione in acciaio per 25 giorni.  
Affinamento: 14 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 6 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso granato tenue tipico del vitigno, al naso profumi di frutta rossa e croccante. Al palato è strutturato, corposo, con tannini fini ed eleganti.



### BARBARESCO D.O.C.G.

Nebbiolo 100 %

Provenienza: Cole, Ovello e Loreto (CN), 270-290 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
Vinificazione: Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.  
Affinamento: 16 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia.  
Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.



2014  
vincus 96/100

0,75 lt

**BARBARESCO D.O.C.G.  
MONTEFICO**  
VIGNA BRIC MENTINA  
Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Montefico (CN), 290 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
**Vinificazione:** Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.  
**Affinamento:** 18 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 8 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato, al naso è ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura e frutti di bosco. Al palato è corposo e strutturato, buono l'equilibrio tra acidità e mineralità.



2014  
vincus 96/100

0,75 lt

**BARBARESCO D.O.C.G.  
MONTESTEFANO**  
Nebbiolo 100 %

**Provenienza:** Montestefano (CN), 270 m slm, suolo calcareo, argilloso.  
**Vinificazione:** Vendemmia a inizio Ottobre, fermentazione in acciaio per 30 giorni.  
**Affinamento:** 20 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.

