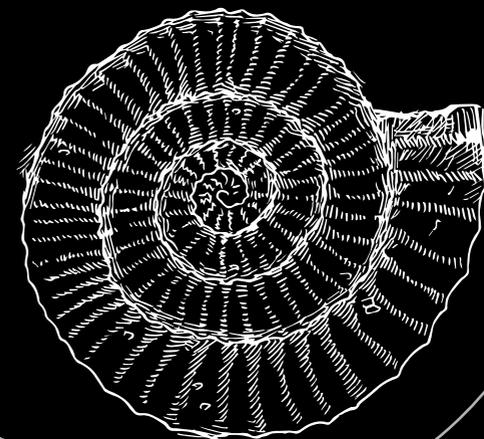




Convinti Ricercatori di Qualità

Vignaioli per amore e passione,

la ricerca della qualità è il filo che unisce tutti i nostri vini.



L'Azienda agricola La Ciocca nasce nel 2007 con l'obiettivo di produrre vini raffinati e di qualità in un connubio di tradizione e innovazione.

L'amore per la natura ci stimola a lavorare utilizzando tecniche e prodotti sostenibili per tutelare l'ecosistema dei nostri vigneti e preservare la biodiversità e la fertilità del suolo.

Colli Piacentini



“La Ciocca è sita nel cuore dei Colli Piacentini, una delle zone più importanti per la coltivazione dell’uva e produzione di vini nella regione Emilia Romagna.

Questa zona è ricca di borghi molto caratteristici costruiti in epoca medioevale come Castell’Arquato, Vigoleno, Castelnuovo Fogliani, Gropparello, Grazzano Visconti che potete godervi in relax accompagnando la visita con dei gustosi piatti locali come gli anolini, i pisarei e fasò, la bortellina, la torta sbrisolona, la torta di Vigolo.

Se invece volete passare una giornata immersi nella natura potete organizzare passeggiate o tour in mountain bike all’interno della riserva geologica del Placenziano, dove potrete trovare nel suolo i resti fossili risalenti all’epoca del Pliocene, quando in queste zone c’era ancora il mare.

Per rendere unica l’esperienza nelle terre del Piacentino, La Ciocca organizza su prenotazione degustazioni di vini in abbinamento a prodotti tipici locali e visite guidate nei suoi luoghi di produzione.

Barbera, Bonarda, Malvasia Ortrugo



Ci prendiamo cura dei nostri 5 ettari di vigneto durante tutto l'anno.

A partire da Novembre eseguiamo potatura e stralciatura a mano per poter scegliere accuratamente i tralci che daranno vita ai grappoli migliori.

Per sfruttare al meglio le risorse che la natura ci offre utilizziamo il materiale di risulta della potatura macinato per concimare il terreno.

Con l'arrivo della primavera seguiamo attentamente le fasi di germogliamento e fioritura della vite per poter scegliere i momenti migliori in cui effettuare i trattamenti necessari per proteggere il vigneto da parassiti e malattie che potrebbero compromettere il raccolto.

Per garantire una crescita ottimale dei frutti, nel mese di luglio sottoponiamo il vigneto ad un'operazione di scacchiatura che consiste nello sfoltimento delle piante per assicurare una corretta areazione e l'ingresso di luce all'interno della chioma.

Intorno alla metà di agosto iniziamo a prelevare campioni d'uva in diversi punti del vigneto per monitorare la maturazione e scegliere il momento migliore per la raccolta.

Vendemmiamo a mano, partendo dall'Ortrugo, uva molto delicata e con maturazione precoce. Subito dopo procediamo con la raccolta della Malvasia di Candia Aromatica, vitigno autoctono di Piacenza, ideale per il passito.

Terminate le uve bianche, ci immergiamo nel mondo delle rosse, raccogliendo Barbera, Bonarda ed infine Cabernet Sauvignon.



i Nostri Vini



Gutturnio
Frizzante



Gutturnio
Superiore



Gutturnio
Riserva



Cabernet
Sauvignon



Malvasia
Fermo



Ortrugo
Frizzante

Gutturnio Frizzante

UVA: 60% Barbera + 40% Bonarda



GUTTURNIO
FRIZZANTE

Barbera è un vitigno a bacca rossa con acino medio grande e grappolo piuttosto compatto, presenta un'elevata acidità. Bonarda è un vitigno a bacca rossa con acino piccolo e grappolo spargolo, ha la buccia molto spessa ricca di antociani che donano al vino un colore molto intenso.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata e poi spremuta delicatamente facendo attenzione a non rompere i vinaccioli, che contengono le sostanze amare dell'uva; sosta poi per circa 8 giorni in vinificatori d'acciaio a temperature controllate e con frequenti rimontaggi, durante i quali ha inizio la prima fermentazione (lo zucchero diventa alcool). Prima dell'imbottigliamento procediamo con la seconda fermentazione in autoclave per ottenere la frizzantezza.

VISIVO: vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, bolla fine e continua.

PROFUMI: intenso e vinoso, presenta note di frutta rossa.

BOCCA: giustamente caldo, effervescente, minerale e leggermente tannico, abbastanza evidenti le note di mirtillo.

SERVIZIO: 14 - 16 °C (in estate),
16 - 18 °C (in inverno); si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato con apertura non troppo ampia.

ABBINAMENTO: si abbina con primi piatti emiliani, carni bianche e formaggi di media stagionatura; è un vino che si propone facilmente a tutto pasto.

ALCOOL: 13% vol.; 750 cl



Gutturnio Superiore

UVA: 60% Barbera + 40% Bonarda



Barbera è un vitigno a bacca rossa con acino medio grande e grappolo piuttosto compatto, presenta un'elevata acidità. Bonarda è un vitigno a bacca rossa con acino piccolo e grappolo spargolo, ha la buccia molto spessa ricca di antociani che donano al vino un colore molto intenso.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata e poi spremuta delicatamente facendo attenzione a non rompere i vinaccioli, che contengono le sostanze amare dell'uva; sosta poi per circa 10 giorni in vinificatori d'acciaio a temperature controllate e con frequenti rimontaggi, fino all'esaurimento degli zuccheri di fermentazione. Resta in affinamento per circa 2-3 mesi in vasche di acciaio inox.

VISIVO: vino di colore rosso rubino carico.

PROFUMI: intenso con particolari note di mora e ciliegia.

BOCCA: perfettamente equilibrato e morbido, con sentori di amarena, marasca e frutta matura.

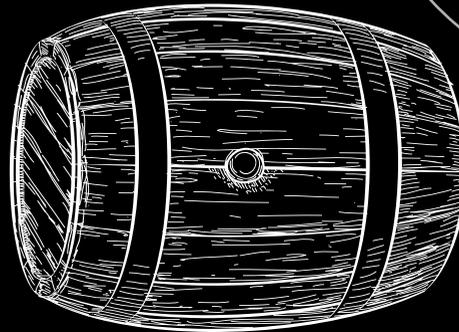
SERVIZIO: 14 - 16 °C (in estate),
16 - 18 °C (in inverno); si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato con apertura non troppo ampia.

ABBINAMENTO: sposa molto bene secondi piatti di media struttura e piatti etnici.

ALCOOL: 14% vol.; 750 cl / 1500 cl

Gutturnio Riserva

UVA: 60% Barbera + 40% Bonarda



Barbera è un vitigno a bacca rossa con acino medio grande e grappolo piuttosto compatto, presenta un'elevata acidità. Bonarda è un vitigno a bacca rossa con acino piccolo e grappolo spargolo, ha la buccia molto spessa ricca di antociani che donano al vino un colore molto intenso.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata e poi pigiata delicatamente facendo attenzione a non rompere i vinaccioli, che contengono le sostanze amare dell'uva; sosta poi per circa 15 giorni in vinificatori d'acciaio a temperature controllate e con frequenti rimontaggi, fino all'esaurimento degli zuccheri di fermentazione. La partita di vino viene poi divisa in due parti, una affinerà un anno in botti di legno, l'altra continuerà il suo percorso in acciaio. Verranno infine riassemblate in vasche di acciaio inox in cui sosteranno per un paio di mesi fino a che le due parti saranno totalmente amalgamate ed equilibrate.

VISIVO: vino di colore rosso rubino con riflessi aranciati.

PROFUMI: intenso e vinoso, presenta spiccate note di spezia, cuoio, vaniglia e frutta secca.

BOCCA: piacevole, rotondo, morbido e di grande struttura; si percepiscono sentori di spezie, frutta secca e marasca.

SERVIZIO: 16 - 18 °C; si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato con apertura ampia.

ABBINAMENTO: sposa felicemente carni rosse e selvaggina, piatti di grande struttura e formaggi stagionati; ottimo anche da meditazione.

ALCOOL: 14% vol.; 750 cl



Cabernet Sauvignon

UVA: 100% Cabernet Sauvignon



Questo vitigno nasce dall'incrocio spontaneo di Cabernet Franc (vitigno a bacca rossa) e Sauvignon Blanc (vitigno a bacca bianca), riassumendo in un'unica varietà le migliori caratteristiche di entrambi.

Il nome "Sauvignon" deriva dalla parola francese sauvage (selvaggio), proprio come la crescita di questo vitigno. Gli acini sono piccoli e hanno un caratteristico colore azzurro, la cui buccia è ricca di tannini e pigmenti.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata e poi pigiata delicatamente facendo attenzione a non rompere i vinaccioli, che contengono i tannini amari dell'uva; sosta poi per circa 10 giorni in vinificatori d'acciaio a temperature controllate e con frequenti rimontaggi, fino all'esaurimento degli zuccheri di fermentazione. Affina per un anno in botti di legno.

VISIVO: vino di colore rosso porpora con riflessi aranciati.

PROFUMI: vinoso con la caratteristica foglia di pomodoro, note balsamiche e cuoio.

BOCCA: in bocca risulta morbido e avvolgente, con note di frutta rossa e sentori erbacei.

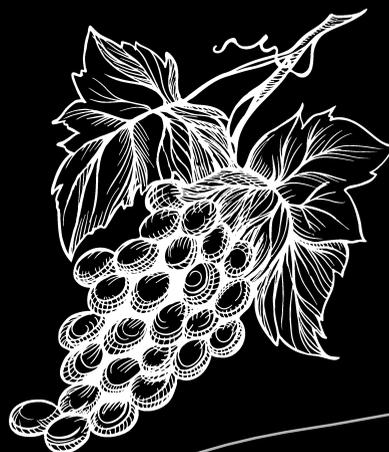
SERVIZIO: 14 - 16 °C (in estate),
16 - 18 °C (in inverno); si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato con apertura non ampia.

ABBINAMENTO: si abbina facilmente con secondi piatti strutturati e dal gusto deciso, carni alla brace o alla griglia.

ALCOOL: 13% vol.; 750 cl



CABERNET
SAUVIGNON



Malvasia Fermo

UVA: 100% Malvasia
aromatica di Candia

Vitigno a bacca bianca coltivato tipicamente nella provincia di Piacenza con acino di dimensioni medio-grandi e grappolo spargolo. Ha una buccia molto spessa che contiene una grande quantità di aromi varietali che rendono immediatamente riconoscibile il vitigno.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice in assenza di ossigeno, chiarifica del mosto con prodotti selezionati e fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox.

VISIVO: vino di colore giallo paglierino tendente al dorato, limpido e pulito.

PROFUMI: al naso si presenta particolarmente aromatico, di bella intensità e avvolgente; prevalgono le note di frutta gialla (pesca e albicocca), salvia e agrumi.

BOCCA: piacevole al palato, di giusta acidità, leggermente sapido e persistente.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (in estate),
11 - 14 °C (in inverno); si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: perfetto da aperitivo oppure abbinato a frittura di pesce, formaggi caprini ed erborinati.

ALCOOL: 12% vol.; 750 cl

Ortrugo Frizzante

UVA: 100% Ortrugo



ORTRUGO
FRIZZANTE



Vitigno autoctono di Piacenza a bacca bianca con acino di dimensioni medie e grappolo compatto. Anticamente questo vitigno non aveva un nome preciso perciò veniva identificato come "Altra uva" che in dialetto piacentino si dice "Altruga" o "Artruga", da cui deriva il nome "Ortrugo".

VINIFICAZIONE: pressatura soffice in assenza di ossigeno, chiarifica del mosto con prodotti selezionati e fermentazione in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave a temperatura controllata per ottenere la frizzantezza.

VISIVO: vino di colore giallo paglierino tendente al verdognolo, limpido e cristallino, presenta un perlage fine e costante che lo rende leggermente frizzante.

PROFUMI: al naso presenta un profumo tipico, equilibrato e delicato con sensazioni di fiori bianchi e mela.

BOCCA: in bocca risulta morbido, piacevole e persistente. Una buona acidità ci permette di avere il palato pulito dopo la deglutizione.

SERVIZIO: 8 - 11 °C (in estate),
11 - 14 °C (in inverno); si consiglia l'utilizzo di un calice alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: salumi di qualità, antipasti freschi, risotti mantecati e carni bianche. Si abbina facilmente anche con pesce dal gusto delicato.

ALCOOL: 11,5% vol.; 750 cl



La passione per il vino,
l'esperienza e la dedizione
al lavoro sono le basi su cui
si fonda la nostra azienda,
giovane, dinamica ed in
continua evoluzione.



LA CIOCCA
AZIENDA AGRICOLA



Via Madonna della Quercia, 116 - 29013 CIRIANO
Carpaneto Piacentino (PC) - ITALY
Ph. +39 0523 859448
www.laciocca.it
info@laciocca.it



SCARICA QUI LA TUA BROCHURE