



La Raia e Tenuta Cucco sono parte di TENIMENTI **ROSSI CAIRO**
Piemonte – Italia



Matthias, Giorgio e Piero Rossi Cairo a Tenuta Cucco (© Martina Corà)

La cantina de La Raia (© Paola Calamarà)



TENIMENTI ROSSI CAIRO: CREDERE IN UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E DI QUALITÀ

Nel 2002 **Giorgio Rossi Cairo** ha rilevato **La Raia**, tra le colline del Gavi, nel basso Piemonte, decidendo di farne un'azienda biodinamica. Era la risposta al desiderio di creare un luogo armonico in tutte le sue componenti: agricole e paesaggistiche ma anche architettoniche, sociali e culturali, con la nascita nel tempo di una scuola Waldorf-Steiner, di una Fondazione e di un relais di 12 camere, la Locanda.

Nel 2015 è stata rilevata **Tenuta Cucco**, con i suoi cru Bricco Voghera e Cerrati, a Serralunga d'Alba, entrata con i suoi paesaggi e i suoi vigneti nella World Heritage List dell'Unesco.

Piero, seconda generazione in azienda, ha deciso di introdurre anche su queste colline la coltivazione biologica e Tenuta Cucco dal 2018 è un'azienda certificata.

Tenimenti Rossi Cairo è il progetto agricolo di famiglia che racchiude queste due esperienze con un unico intento: investire in un'agricoltura di qualità, che nel tempo preservi e valorizzi il territorio, la sua unicità, a favore delle generazioni future.

La barricaia di Tenuta Cucco (© Donatella Di Cicco)





La cantina de La Raia con il suo muro in *pisé* (terra cruda) realizzato da Martin Rauch (© Colin Dutton)



UN MOSAICO UNICO DI AMBIENTI NATURALI E AGRICOLI

La Raia si trova a Novi Ligure, nel cuore delle colline del Gavi, dove il vitigno Cortese è coltivato dal 972 d.C.

Si estende per oltre 200 ettari, dei quali 65 coltivati a vigneto, i restanti occupati da seminativi, pascoli, frutteti, laghi, boschi di castagno e acacia che formano un ecosistema unico.

I vigneti autoctoni di Cortese e Piemonte Barbera, coltivati secondo il metodo biodinamico, sono impiantati in terreni calcarei e argillosi: da quelli più antichi provengono il **Gavi Riserva Vigna Madonnina** e il **Gavi Pisé**.

A La Raia coltiviamo cereali antichi, come farro e segale, alleviamo vacche di razza Fassona che brucano e concimano i campi, ospitiamo api che favoriscono la biodiversità e grazie alle quali produciamo miele biologico.

LA RAIA È UN'AZIENDA AGRICOLA
BIODINAMICA CERTIFICATA DEMETER DAL 2007



LA RAIA E IL SUO ECOSISTEMA

- 200 ettari, di cui 65 di vigneti e 60 di seminativi
- I vigneti storici sono dedicati al Gavi Pisé e al Gavi Riserva Vigna Madonnina
- Densità media di 4500 piante per ettaro
- Rotazione delle colture per aumentare la fertilità del terreno
- Coltivazione biologica e biodinamica

I CRU LA RAIA

I vigneti del Gavi Pisé e del Gavi Riserva Vigna Madonnina

Vini che esprimono le diversità dei rispettivi vigneti di appartenenza: il Gavi Riserva, proveniente dalla Vigna Madonnina su terra bianca e il Gavi Pisé, il cui suolo appartiene alle terre rosse, sono tra i più storici della tenuta. Abbiamo scelto di adottare il metodo di coltivazione biodinamico: sovescio tra i filari, corno letame dinamizzato per rendere fertile in profondità il terreno, assenza di pesticidi e concimi di sintesi e per la potatura seguiamo la fase discendente della luna. L'uva viene raccolta a mano e le fermentazioni avvengono con lieviti indigeni selezionati.

Così, e solo così, nascono il **Gavi Riserva Vigna Madonnina** e il **Gavi Pisé**.

L'azienda agricola La Raia è un angolo di Gavi ad alto tasso di biodiversità: i vigneti sono una delle tessere di questo mosaico composto da boschi, prati, pascoli, piccoli corsi d'acqua, due laghi, giardini e frutteti. I nostri vini rispecchiano il profondo e imprescindibile legame con questo ecosistema, del quale ci prendiamo cura ogni giorno, e riflettono i tratti di una vinificazione consapevole e scrupolosa, che segue i principi della biodinamica.

Piero Rossi Cairo



GAVI D.O.C.G. PISÉ

La lunga permanenza sui lieviti autoctoni e la fermentazione in botte danno origine a quella che è la più alta rappresentazione della filosofia aziendale; sorprende per la straordinaria longevità e l'evoluzione olfattiva.

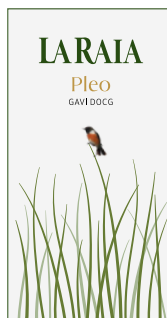
Vitigno 100% Cortese, vigna storica

Vigneto Il Gavi Pisé proviene dalla parcella di un unico vigneto a terra rossa, tra i più antichi de La Raia

Esposizione Sud

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La fermentazione alcolica sui lieviti avviene in botti Stockinger di rovere da 25 Hl per circa 12 mesi. Viene quindi trasferito in vasche di acciaio dove completa il suo affinamento *sur lies* per altri 12 mesi circa, a cui seguono almeno sei mesi in bottiglia



GAVI D.O.C.G. PLEO

È il Gavi della tradizione, dove il vitigno Cortese esprime tutta la sua inconfondibile sapidità.

Vitigno 100% Cortese

Vigneto Le uve provengono dai vari vigneti della tenuta

Sistema di allevamento Guyot/cordone speronato

Vinificazione Avviene esclusivamente in acciaio per preservare la freschezza del vitigno Cortese



GAVI D.O.C.G. RISERVA VIGNA MADONNINA

Una delle prime menzioni "Riserva" ad essere rivendicata in tutta la denominazione.

Le uve, raccolte leggermente surmature, conferiscono al vino note olfattive complesse.

Vitigno 100% Cortese

Vigneto Il Gavi Riserva proviene da una vigna storica, la Madonna, che si trova all'ingresso della tenuta

Esposizione Sud

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La permanenza sui lieviti viene prolungata il più possibile (almeno 12 mesi), conferendo al vino note olfattive complesse che esprimono a pieno le caratteristiche del vigneto di provenienza. Resta in bottiglia almeno altri 12 mesi prima di uscire sul mercato



PIEMONTE D.O.C. BARBERA LARGÉ

È il frutto della selezione delle nostre migliori uve Barbera, unicamente nelle annate perfette. Affina il suo gusto corposo in barrique.

Vitigno Barbera

Vigneto Le uve vengono selezionate tra quelle delle piante più antiche del vigneto che corre lungo il rio Raia

Esposizione Sud-Est

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Viene prodotto solo nelle migliori annate e in piccole quantità. Resta ad affinare in barrique per circa 18 mesi prima dell'imbottigliamento



PIEMONTE D.O.C. BARBERA BRUENTE

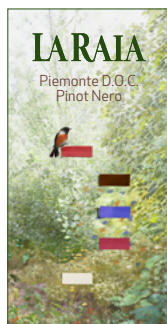
Il tipico rosso piemontese, con un preciso equilibrio tra acidità e freschezza.

Vitigno Barbera

Vigneto Le uve provengono dai vari vigneti della tenuta

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Avviene esclusivamente in acciaio



PIEMONTE D.O.C. PINOT NERO

Un'interpretazione elegante e diretta in produzione limitata di un vitigno classico e inaspettato.

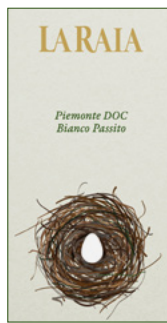
Vitigno 100% Pinot Nero

Vigneto Le uve provengono dal vigneto nei pressi del rio Raia, Ha 0,5

Esposizione Nord

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione Prodotto solo nelle migliori annate e in piccole quantità. Affina per circa cinque mesi in acciaio e per sei in bottiglia.



PIEMONTE D.O.C. BIANCO PASSITO

Un altro modo di dire, e amare, Cortese.

Vitigno 100% Cortese

Vigneto Le uve provengono dai filari del vigneto Medica

Sistema di allevamento Guyot/cordone speronato

Vinificazione I grappoli dopo la raccolta vengono delicatamente adagiati per circa un mese su graticci in un ambiente aerato e fresco per favorirne l'appassimento. Dopo la pressatura, la fermentazione avviene in acciaio. Successivamente, il vino viene affinato in barrique per circa otto mesi

Il vigneto Madonnina e, sullo sfondo, la cantina de La Raia (© Maurizio Milanese)





Uno scorcio di Tenuta Cucco e del castello di Serralunga d'Alba (© Donatella Di Cicco)



IL GRANDE NEBBIOLO DA INVECCHIAMENTO E LA SCELTA DEL METODO BIOLOGICO

Tenuta Cucco è incastonata nel centro di Serralunga d'Alba, ai piedi del famoso castello del 1300 dal quale si domina l'intera area delle Langhe albesi.

Serralunga d'Alba è considerata la più importante tra le zone del Barolo grazie all'altezza in cui si trovano i vigneti.

Il terreno calcareo-argilloso di questa zona poggia sulle Arenarie di Diano e sulla Formazione di Lequio, che risalgono a più di 10 milioni di anni fa e sono molto antecedenti al resto del territorio del Barolo che data 5 milioni di anni fa. Poco profondo, con una forte frazione sabbiosa e marne affioranti,

questo suolo permette di ottenere vini di straordinaria longevità riconosciuti come i migliori **Nebbiolo da invecchiamento**. Nei 15 ettari di vigneti di Tenuta Cucco vengono coltivati, oltre al Nebbiolo da Barolo, anche Barbera d'Alba, Langhe Chardonnay e Langhe Nebbiolo.

TENUTA CUCCO È UN'AZIENDA
CERTIFICATA BIOLOGICA DAL 2018



TENUTA CUCCO E LA SUA TERRA

- Da Serralunga d'Alba provengono i Barolo più longevi
- 15 ettari coltivati a Nebbiolo da Barolo, Langhe Nebbiolo, Langhe Chardonnay e Barbera d'Alba
- La ricerca di basse rese e la parcellizzazione della raccolta favoriscono un'alta qualità
- Uve abbondanti di tannini e polifenoli grazie a calcare e limo presenti a quest'altezza in massima concentrazione e in superficie
- Azioni periodiche di bonifica e ripiantumazione delle aree non vitate per favorire la biodiversità
- Coltivazione biologica

I CRU TENUTA CUCCO

Il cru Cerrati, la sua Vigna Cucco e il Bricco Voghera

La Menzione Geografica Aggiuntiva "Cerrati" è tra i cru più prestigiosi di Serralunga d'Alba. La sua straordinaria vocazione ha determinato il carattere dei due prodotti storici di Tenuta Cucco. La parte più alta del Cerrati è da sempre la più ricercata dai *negociants* dell'area, è nota da tempi immemorabili come Vigna Cucco ed è citata nella Carta Storica del Barolo di Renato Ratti. Da questa porzione di vigneto, dove i tufi sono meno profondi, l'esposizione è perfetta e le viti tra le più antiche, produciamo il nostro **Barolo Vigna Cucco Riserva**, prima vendemmia sul mercato nel 1996.

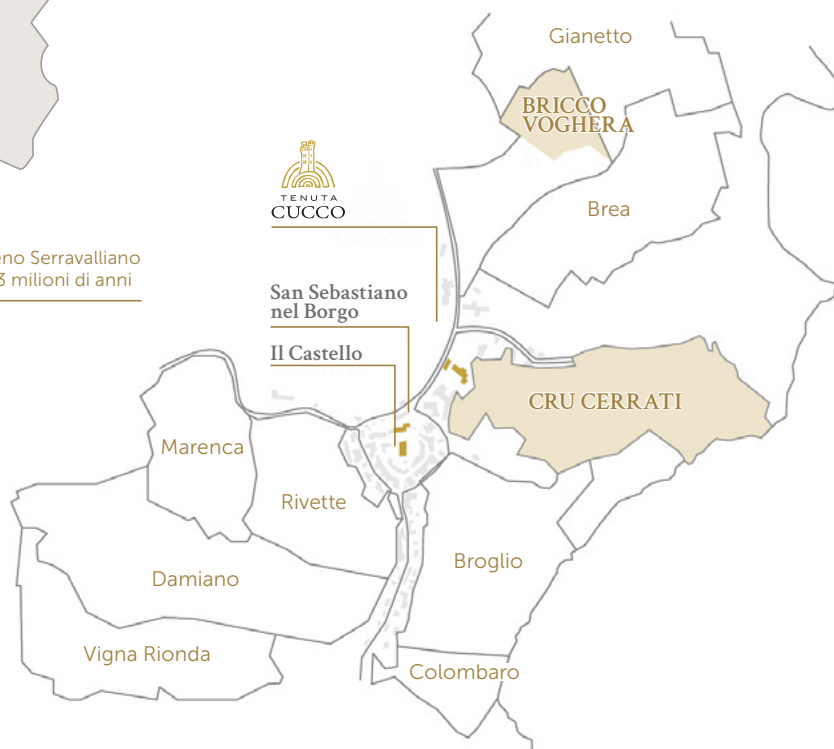
Dall'annata 2017 si è aggiunto alla famiglia il **Barolo Bricco Voghera**: i terreni argillosi, che appartengono alle formazioni di Lequio, e l'esposizione Nord-Ovest, Nord-Est conferiscono a questo vino struttura, freschezza ed eleganza.



LA TERRA DEL BAROLO LE ETÀ DEL SUOLO



SERRALUNGA D'ALBA E I SUOI CRU



Il nostro lavoro in cantina è un omaggio alla conservazione delle caratteristiche varietali del Nebbiolo di Langa. Abbiamo valutato negli anni che le nostre uve si esprimono al meglio attraverso l'utilizzo di botti grandi di rovere austriaco: un metodo che abbiamo scelto, consapevoli richieda tempi di lavorazione mediamente più lunghi.

Piero Rossi Cairo



BAROLO D.O.C.G. CERRATI VIGNA CUCCO RISERVA

Dalla sommità del cru Cerrati, dove calcare e tufo rendono le uve ricchissime di tannini e polifenoli, un grande Barolo da grande invecchiamento.

Vitigno 100% Nebbiolo

Zona di produzione MGA Cerrati in Serralunga d'Alba, Vigna Cucco, Ha 1,5

Altezza 380-420 m s.l.m.

Esposizione Est

Terreno Calcareo-argilloso, poco profondo

Resa per ettaro 50 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 36 mesi in piccoli fusti di rovere francese e circa tre anni in bottiglia



BAROLO D.O.C.G. BRICCO VOGHERA

Un nuovo cru per Tenuta Cucco, da uno degli impianti più antichi di Serralunga d'Alba.

Vitigno 100% Nebbiolo

Zona di produzione MGA Bricco Voghera in Serralunga d'Alba, Ha 2,5

Altezza 370-400 m s.l.m.

Esposizione Nord-Ovest, Nord-Est

Terreno Calcareo-argilloso, poco profondo

Resa per ettaro 60 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 30 mesi in botti tradizionali da 25 Hl, circa 24 mesi in bottiglia



BAROLO D.O.C.G. CERRATI

Uno dei cru più vocati di Serralunga d'Alba. Da vigneti alti, le uve migliori per un grande classico dei Barolo. La nostra azienda è l'unica a proporlo sul mercato.

Vitigno 100% Nebbiolo

Zona di produzione MGA Cerrati in Serralunga d'Alba, Ha 4

Altezza 260-400 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Est

Terreno Calcareo-argilloso, poco profondo

Resa per ettaro 60 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 30 mesi in botti tradizionali da 25 Hl, circa 24 mesi in bottiglia



BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Le uve provengono dalla zona Bricco Voghera e Cerrati, due cru di Serralunga d'Alba. Un vino dalla componente acida, fresca e giovanile.

Vitigno 100% Nebbiolo

Zona di produzione Parcelle del Cru Bricco Voghera e del Cru Cerrati in Serralunga d'Alba

Altezza 260-405 m s.l.m.

Esposizione In prevalenza Est

Terreno Calcareo-argilloso, poco profondo

Resa per ettaro 70 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 24 mesi in botti tradizionali da 25 Hl, almeno 24 mesi in bottiglia



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

Un vino dall'acidità appena pronunciata che si stempera nel dolce fruttato, con tannini discreti. Un Nebbiolo autentico, in solo acciaio.

Vitigno 100% Nebbiolo

Altezza 260-400 m s.l.m.

Esposizione In prevalenza Est

Terreno Calcareo-argilloso

Resa per ettaro 80 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento In vasche d'acciaio per cinque mesi e poi prosegue l'affinamento per circa sei mesi in bottiglia.



LANGHE D.O.C. ROSSO

Un vino frutto di un blend tra Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Vitigno Barbera, Cabernet Sauvignon e Merlot

Altezza 200 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Est e Sud-Ovest

Terreno Calcareo-argilloso

Resa per ettaro 80 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 12 mesi in barrique da 225 l



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

La nostra declinazione di Chardonnay da uva coltivata nel cru Gianetto a Serralunga d'Alba.

Vitigno 100% Chardonnay

Altezza 300-350 m s.l.m.

Esposizione Est

Terreno Calcareo-argilloso

Resa per ettaro 70 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento In parte per 12 mesi in piccoli fusti, e in parte in acciaio



BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

Nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto Elia in Roddi. Un vino di grande struttura.

Vitigno 100% Barbera

Zona di produzione Roddi

Altezza 200-250 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Est

Terreno Calcareo-argilloso

Resa per ettaro 70 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.200

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento 12 mesi in botti da 25 Hl



LANGHE D.O.C. ROSATO IL ROSA

Un vino fresco dalle seducenti sfumature di rosa Belvedere e dai profumi di rosa antica.

Vitigno Cabernet Sauvignon, Merlot e Barbera

Zona di produzione Roddi

Altezza 200 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Est e Sud-Ovest

Terreno Calcareo-argilloso

Resa per ettaro 80 q.li/Ha di uva

Ceppi per ettaro 4.000

Sistema di allevamento Guyot

Affinamento In vasche d'acciaio per cinque mesi



SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

Uno spumante autentico, con perlage minuto e persistente. Un grande esempio della tradizione italiana del Brut.

Varietà 100% Pinot Nero

Densità d'impianto 6.000-9.000 piante Ha

Resa per ettaro 50-60 q.li/Ha di uva

Sistema di allevamento Guyot

Epoca di vendemmia Prima decade di agosto

Affinamento Sui lieviti



SOCIETÀ AGRICOLA LA RAIA
strada Monterotondo 79
15067 Novi Ligure (AL) — Italia
tel. +39 0143 743685 — info@la-raia.it
la-raia.it

TENUTA CUCCO AZIENDA AGRICOLA
via Mazzini 10
12050 Serralunga d'Alba (CN) — Italia
tel. +39 0173 613003 — info@tenutacucco.it
tenutacucco.it

TENIMENTI ROSSI CAIRO DISTRIBUZIONE
strada Monterotondo 79
15067 Novi Ligure (AL) — Italia
tel. +39 0143 743685 — info@tenimentirossicairo.it
tenimentirossicairo.it