



## 460 Casina Bric: la magia delle bollicine 100% Nebbiolo a Serralunga d'Alba

**L'enologo e vignaiolo Gianluca Viberti racconta la  
passione per il vitigno piemontese per eccellenza  
attraverso la riscoperta della Denominazione  
Nebbiolo Spumante**

Quasi tutti conoscono e hanno apprezzato almeno una volta nella vita un buon Nebbiolo o un Barolo, ma pochi conoscono la **declinazione spumantizzata** di quest'uva dalle mille sfaccettature. Alcuni produttori delle Langhe hanno iniziato a crederci, in controtendenza rispetto all'uso dei vitigni internazionali come Chardonnay e Pinot, portando nel bicchiere prodotti davvero straordinari.

**Casina Bric: dall'azienda storica di famiglia alla nascita del**

## progetto

È il caso di **Gianluca Viberti**, sin da piccolo immerso nella cultura della vigna e del vino. Completati gli studi enologici nel 1989, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia a Vergne (CN) dove matura, negli anni, una propria **visione della viticoltura** e del modo di fare vino.

Nel 2010 decide così di **realizzare un progetto indipendente**, che rispecchi la sua idea di un'agricoltura "logica" e il desiderio di **dare ampio respiro al Nebbiolo**, tralasciando la coltivazione di varietà internazionali.

Così nasce **Casina Bric**, che in dialetto piemontese significa *Cascina Bricco*: un antico monastero situato sulla sommità di una collina, la cui aggiunta del numero 460, indica la media di altitudine dei vigneti dell'azienda.



Gianluca Viberti, enologo e fondatore di 460 Casina Bric (Foto © 460 Casina Bric).

### Agricoltura “logica”, sostenibilità e progettazione

Con una visione da subito molto netta sul futuro della viticoltura e del Nebbiolo, Gianluca ha posto al centro la vigna, creando una cantina e un flusso di lavoro capaci di rispettare al meglio la materia prima.

I **12 ettari di vigna**, distribuiti sui comuni di Barolo, La Morra e Guarene, sono coltivati

prevalentemente a **Nebbiolo**, con piccole porzioni di **Arneis** e **Barbera**.

L'attenzione crescente verso la sostenibilità, il cambiamento climatico e la maggiore consapevolezza dell'impatto che le attività agricole hanno sull'ecosistema, hanno fatto sì che si sia reso necessario abbandonare il "vecchio" metodo di gestione dei vigneti. Non devono più esistere gestioni a calendario standardizzati, ma le vigne vanno camminate e monitorate per adattare ogni giorno le strategie in base alle esigenze.

Ecco allora che le **lavorazioni del suolo vengono alternate al sovescio**, le operazioni di sfogliatura cambiano a seconda del microclima di ogni singolo appezzamento, e i trattamenti sono il frutto di una strategia a 360 gradi di difesa e gestione del vigneto.

Una viticoltura così attenta si deve tradurre in una lavorazione delle uve che valorizzi e rispetti la materia prima, con accorgimenti moderni come una grande cella frigorifero, destinata allo stoccaggio delle uve. Questo permette a Casina Bric di **vendemmiare le uve al perfetto momento di maturazione**, senza dover anticipare o posticipare la data per rincorrere le operazioni di cantina, e anche di raffreddare le uve con un notevole miglioramento sensoriale del vino.



Un particolare della cantina (Foto © 460 Casina Bric).

## Origo-Ginis di Casina Bric: gli spumanti 100% Nebbiolo

Il [disciplinare del Nebbiolo d'Alba](#) è stato approvato il 9 settembre del 1970, e comprende anche la **Nebbiolo d'Alba Spumante**, terza DOC per le bollicine, in ordine temporale, dopo il **Franciacorta** e i Prosecco Conegliano-Valdobbiadene.

**Casina Bric propone due versioni del Nebbiolo d'Alba Spumante:** un metodo Martinotti "lungo" e un Metodo Classico. Entrambe le etichette sono a marchio **Origo-Ginis**, dal latino *Origo, originis*, a rimarcare la volontà di rimanere il più fedeli possibili ad un territorio.

### **Cuvée 970 Bru, Nebbiolo d'Alba Doc Spumante**

Il Nebbiolo Spumante Martinotti lungo, **Cuvée 970 Bru**, completa la sua fermentazione a temperatura controllata, a cui segue la presa di spuma in autoclave. La morbidezza, che in bocca stupisce per la tipologia di prodotto, è data da un **lungo affinamento sui lieviti**, che può durare fino a 12 mesi. La spuma è così cremosa, gli aromi floreali sono arricchiti da leggere note di lievito.



Cuvée 970 Bru (Foto © 460 Casina Bric).

### **Nebbiolo d'Alba DOC Spumante – Metodo Classico**

Il Metodo Classico invece, millesimato 2014, con 60 mesi di affinamento sur lies, testimonia il grande potenziale del Nebbiolo come base spumante. Un'acidità persistente, che ben potrebbe supportare ulteriore invecchiamento, e un perlage fine, fanno da cornice a profumi floreali e fruttati, in cui la parte di lieviti è presente senza essere invadente, con richiami alla pasticceria. La scelta di fare un Brut Nature esalta ancora di più le caratteristiche nette ed eleganti del Nebbiolo.



Metodo Classico, millesimato 2014 (Foto © 460 Casina Bric).

Casina Bric attraverso i suoi vini, che spaziano anche nella Denominazione Barolo e in una linea di uvaggio bianchi e rossi, esprime la scelta di rimanere fedele ad un territorio, alle sue tradizioni e ai suoi vitigni, portando una ventata di aria fresca, anzi di bollicine, sulla scena langarola.

#### **460 Casina Bric**

Località Bruni nr.8 – Serralunga d’Alba (CN)

[www.casinabric-barolo.it](http://www.casinabric-barolo.it)

#### **Data di creazione**

29/05/2023

#### **Autore**

nicole-bernardi