

BALDISSERO TORINESE

UCCI

Cantina Vinicola Urbana

La nostra avventura nel mondo del vino inizia nel 2016, ospiti di cantine di amici dove abbiamo condotto esperimenti in modo professionale. Nel 2019 sentiamo l'esigenza di camminare da soli e decidiamo così di ristrutturare il garage della nostra abitazione a Collegno, in provincia di Torino, e adibirlo a Cantina Vinicola Urbana. Dal 2023 gestiamo una piccola vigna sulla collina di Torino.

"Sono Mattia.
un blend di geni riminesi e piemontesi, appassionato di sport, musica, cibo, impasti, vino e della vita; in perenne equilibrio tra le mie passioni. Nel nostro progetto traffico vino, pubblico foto su Instagram e impresto le mie braccia ai lavori di fatica. Divido il tempo con la mia principale attività: produrre e vendere farina!"

Produciamo vini personali e artigianali con uve **Freisa e Timorasso**, due vitigni piemontesi di cui siamo innamorati e nelle cui potenzialità crediamo molto.

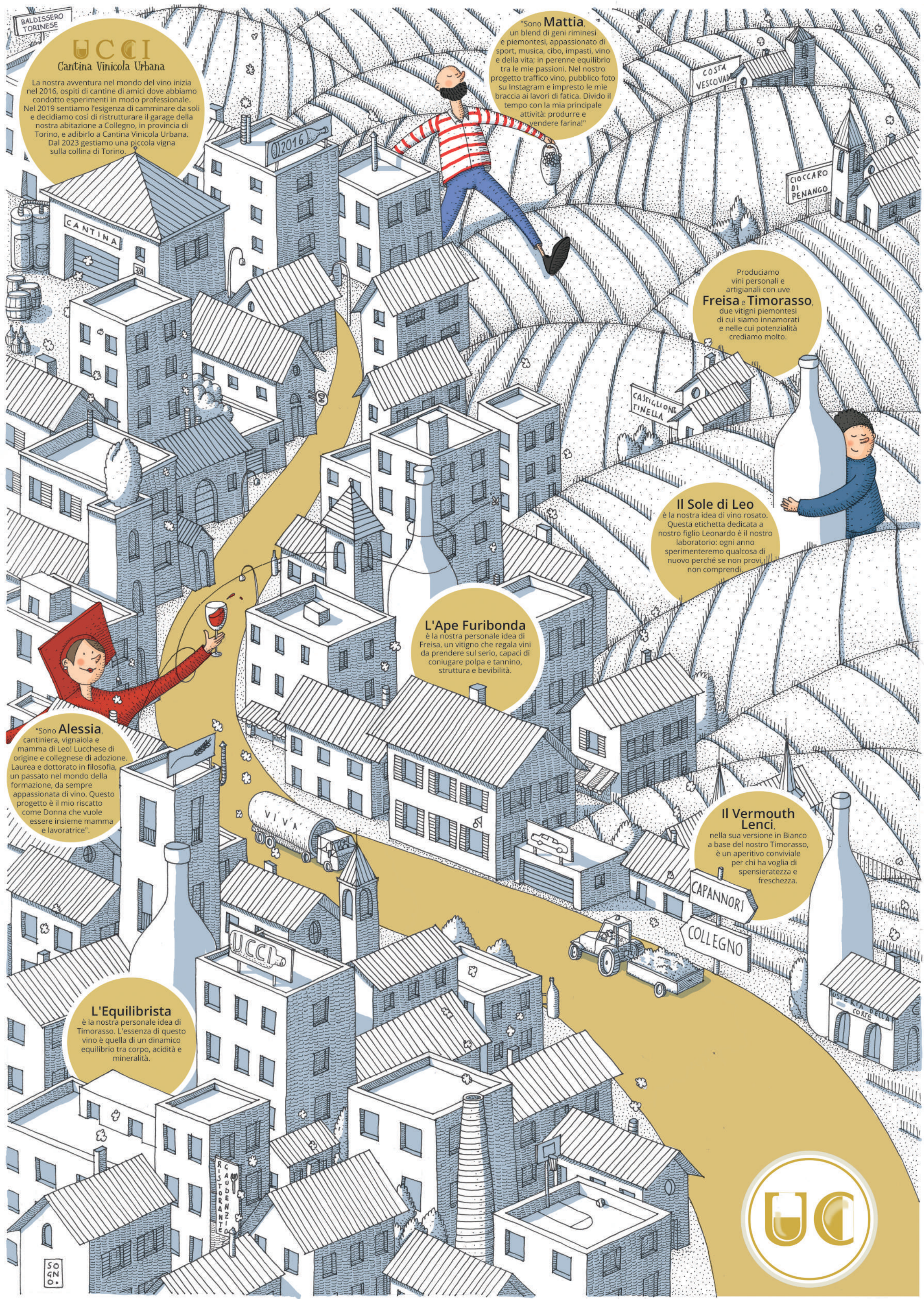
Il Sole di Leo
è la nostra idea di vino rosato. Questa etichetta dedicata a nostro figlio Leonardo è il nostro laboratorio: ogni anno esploreremo qualcosa di nuovo perché se non provi, non comprendi.

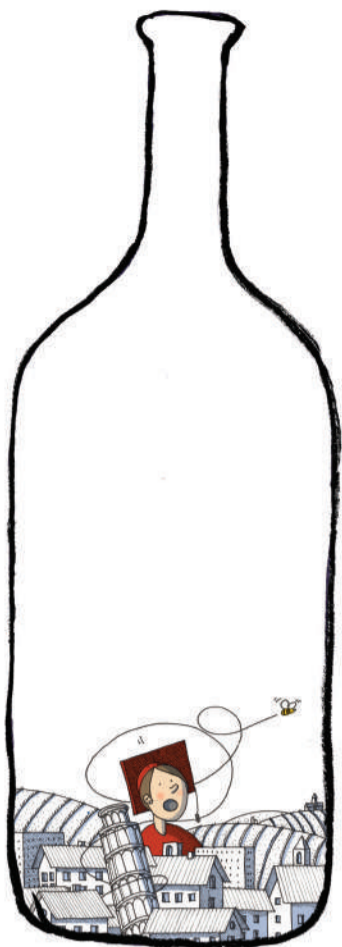
L'Ape Furibonda
è la nostra personale idea di Freisa, un vitigno che regala vini da prendere sul serio, capaci di coniugare polpa e tannino, struttura e bevibilità.

"Sono Alessia,
cantiniera, vignaiola e mamma di Leo! Lucchese di origine e collegnese di adozione. Laurea e dottorato in filosofia, un passato nel mondo della formazione, da sempre appassionata di vino. Questo progetto è il mio riscatto come Donna che vuole essere insieme mamma e lavoratrice".

Il Vermouth Lenci,
nella sua versione in Bianco a base del nostro Timorasso, è un aperitivo conviviale per chi ha voglia di spensieratezza e freschezza.

L'Equilibrata
è la nostra personale idea di Timorasso. L'essenza di questo vino è quella di un dinamico equilibrio tra corpo, acidità e mineralità.





L'ape furibonda

Sono una piccola ape furibonda. Mi piace cambiare di colore. Mi piace cambiare di misura.
Alda Merini

L'Ape Furibonda è il nostro vino rosso prodotto da uve Freisa. Il nome riflette l'irrequieta personalità tanto dell'uva con cui è fatto, quanto della nostra cantiniera urbana.

Il vitigno Freisa è uno dei più antichi del Piemonte, che a fronte di un'origine nobile e prestigiosa ha subito negli anni una progressiva svalutazione (ascrivibile anche alla natura ribelle di quest'uva) venendo così relegato tra le varietà minori. Si tratta forse del più eclettico dei vitigni piemontesi: fino a non molto tempo fa la versione più conosciuta era quella vivace che a nostro avviso non rende pienamente giustizia ad un'uva con un grande potenziale di invecchiamento.

La nostra idea di Freisa è quella di un vino da prendere sul serio, che sappia coniugare polpa e tannino, struttura e bevibilità. La macerazione dura quanto serve, solitamente circa due settimane. Il vino affina poi lungamente in legno al fine di plasmarne l'esuberanza varietale e ingentilirne il tannino.



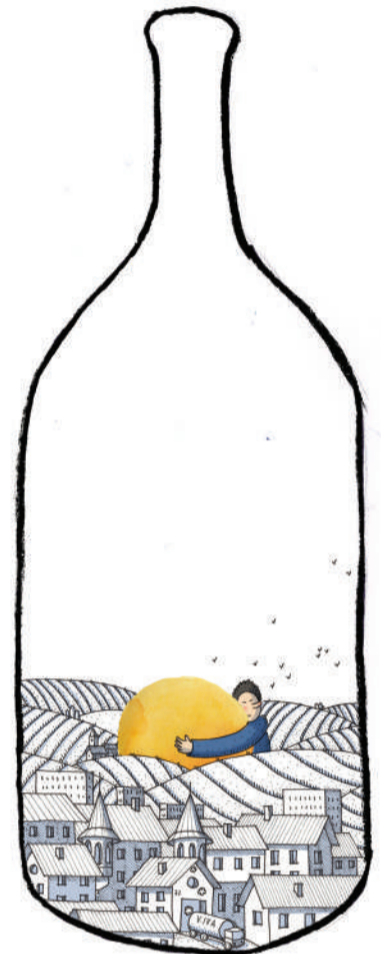
Il sole di leo

Il Sole è nuovo ogni giorno.
Eraclito

Il Sole di Leo nasce dalla passione di Alessia per i rosati corposi e carichi di colore e dal desiderio di realizzare un vino che offra il giusto compromesso tra la freschezza di un bianco e la struttura di un rosso.

Insomma, un rosato da cacciucco o da pizza gourmet.

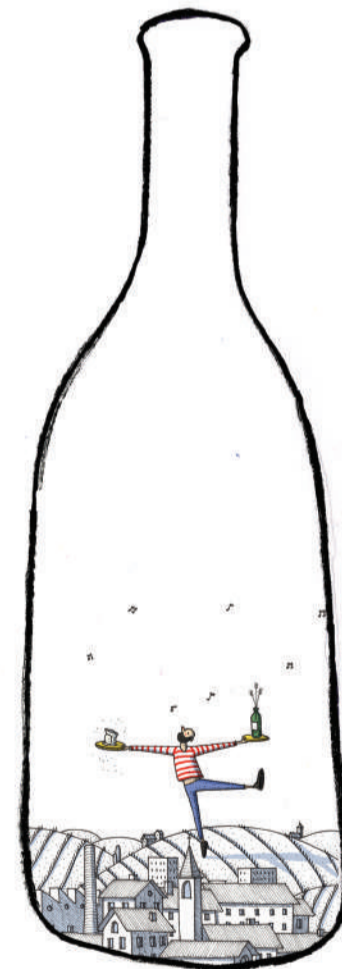
Questa etichetta - non a caso dedicata a nostro figlio - è il nostro laboratorio, uno spazio dove poter giocare e sperimentare con vitigni e/o tecniche di vinificazione. E così come il sole è nuovo ogni giorno e ha colori diversi nell'arco della giornata, come ci ha fatto notare Leo, anche questo rosato sarà nuovo a ogni vendemmia.



Cantina Vinicola Urbana

Artigianalità e sostenibilità sono i due valori che ispirano il nostro lavoro. Un vino artigianale non è soltanto un oggetto, ma un pezzo di vita di chi lo ha realizzato. Racchiude cuore, anima e tempo.

Se prodotto in modo sostenibile è anche speranza per il futuro.



L'equilibrista

La vita è come andare in bicicletta: se vuoi stare in equilibrio devi muoverti.
Albert Einstein

L'Equilibrista è il nostro vino bianco, o per meglio dire giallo! Il color oro è infatti il suo tratto distintivo e volutamente ricercato perché a nostro avviso trasmette positività. Il nome è un omaggio alla personalità del nostro trafficante di bevande e all'essenza del vino che è quella di un dinamico equilibrio.

E' prodotto da uve Timorasso, un'antica varietà autoctona del Piemonte con una straordinaria propensione all'invecchiamento.

Per ottenere il colore desiderato lo vinifichiamo facendolo stare a contatto con le proprie bucce per un numero variabile di ore/giorni, a seconda dell'annata. Abbiamo scelto comunque di non fare macerazioni spinte per non perdere le caratteristiche varietali del vitigno che a noi piacciono di più, ovvero la spiccata mineralità e le note di idrocarburi. Il vino fa una lunga sosta sulle fecce fini e un lungo affinamento in bottiglia.

Vermouth Lenci

Chi ha un perché abbastanza forte, può superare qualsiasi come.
F.W. Nietzsche

Questo vermouth nasce da una personale intuizione di Alessia e dalla collaborazione con la storica Distilleria Beccaris di Costigliole d'Asti. Al momento è prodotto nella versione in Bianco a partire dal nostro vino Timorasso, al quale sono stati aggiunti alcool etilico, una componente minima di zucchero e un infuso naturale di erbe e spezie sapientemente selezionate.

Non contiene aromi artificiali né coloranti. Abbiamo scelto di preservare la forte personalità del vino base limitando il più possibile il numero delle botaniche.

Quelle più caratterizzanti sono, oltre all'assenzio maggiore, l'arancia dolce e amara, lo zenzero, il cardamomo e il pepe rosa.



UCCI Cantina
Vinicola Urbana di
Alessia Lenci
via Avigliana 72A
Collegno 10093 (TO)
P.Iva 12495300019
C.F. LNCLSS76S44E715Q
+39 3471752128
alessia.lenci@pec.it
info@uccivini.com
www.uccivini.com
@uccivini