

BALDISSERO TORINESE

### Chi Siamo

Siamo una piccola e giovane realtà che è partita da zero. Siamo una Cantina Vinicola Urbana: produciamo vini artigianali e personali in città a Collegno e gestiamo una piccola vigna sulla collina di Torino. Le redini dell'azienda sono in mano ad Alessia, che è l'anima della vigna e della cantina. Mattia, suo marito, si occupa della parte commerciale, mentre Leo, il piccolo della famiglia, funge da continua fonte di ispirazione ed energia positiva.

**"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. In azienda traffico vino e impresto le mie braccia ai lavori di fatica. Divido il tempo con la mia principale attività: produrre e vendere farina!"

**Freisa e Timorasso**  
sono le nostre uve del cuore. Ne apprezziamo la complessità olfattiva e la propensione all'invecchiamento. Nella nostra linea giovane, sperimentiamo anche altre uve, selezionate e acquistate presso fornitori di fiducia.

**Il Sole di Leo**  
è la nostra idea di vino rosato. Questa etichetta dedicata a nostro figlio Leonardo è il nostro laboratorio: ogni anno sperimentiamo qualcosa di nuovo.

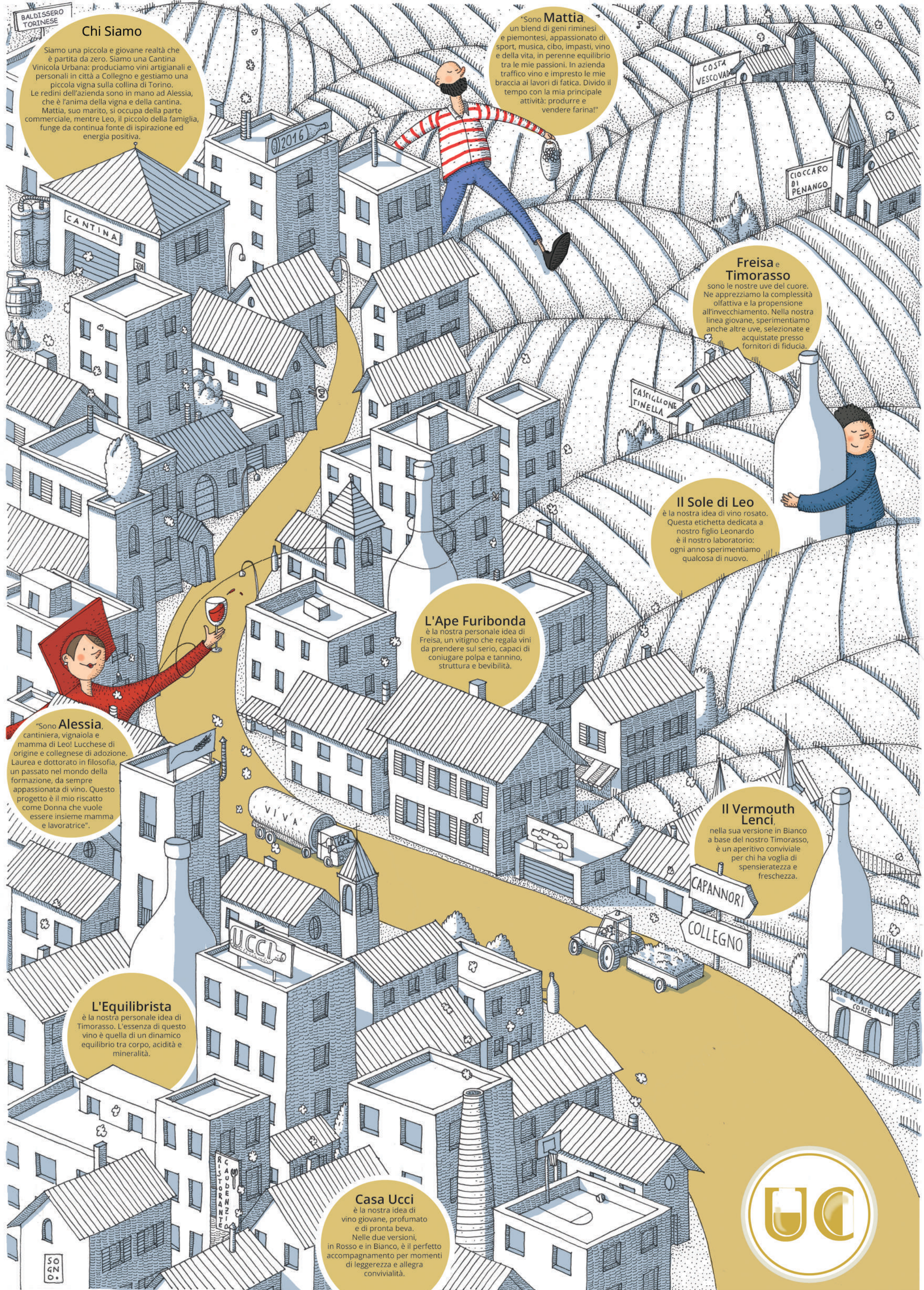
**L'Ape Furibonda**  
è la nostra personale idea di Freisa, un vitigno che regala vini da prendere sul serio, capaci di coniugare polpa e tannino, struttura e bevibilità.

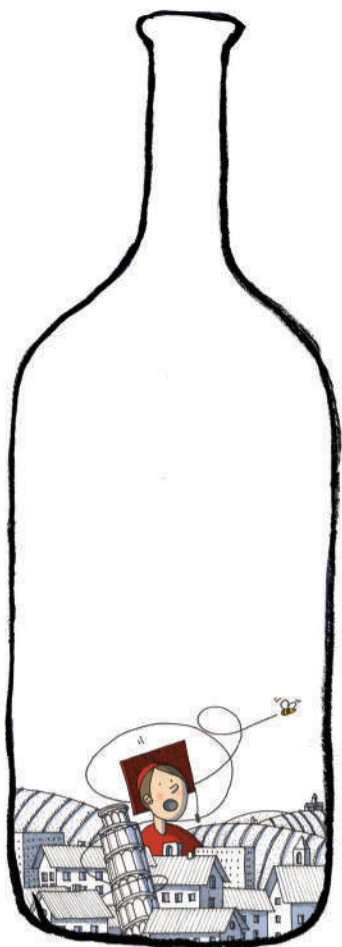
**"Sono Alessia,**  
cantiniera, vignaiola e mamma di Leo! Lucchese di origine e collegnese di adozione. Laurea e dottorato in filosofia, un passato nel mondo della formazione, da sempre appassionata di vino. Questo progetto è il mio riscatto come Donna che vuole essere insieme mamma e lavoratrice".

**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.

**Casa Ucci**  
è la nostra idea di vino giovane, profumato e di pronta beva. Nelle due versioni, in Rosso e in Bianco, è il perfetto accompagnamento per momenti di leggerezza e allegra convivialità.

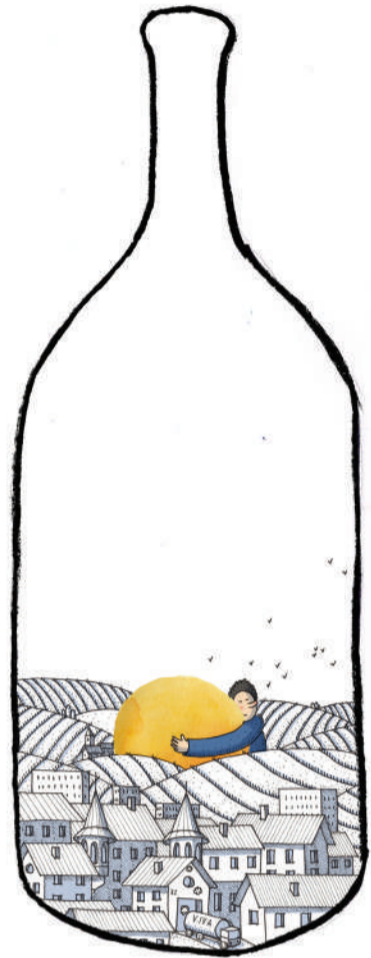




## L'Ape furibonda

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

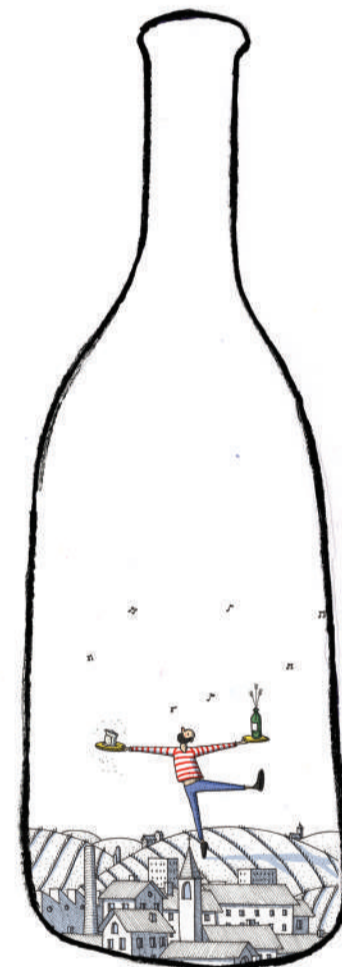
L'Ape Furibonda è il nostro vino rosso prodotto da uve Freisa. Il vitigno Freisa è uno dei più antichi del Piemonte, che a fronte di una nobile origine ha subito negli anni una progressiva svalutazione, ascrivibile anche alla natura ribelle di quest'uva, venendo così relegato tra le varietà minori. Si tratta forse del più eclettico dei vitigni piemontesi: fino a non molto tempo fa la versione più conosciuta era quella vivace, che però 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 una sorta di 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.



## L'Equilibrista

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

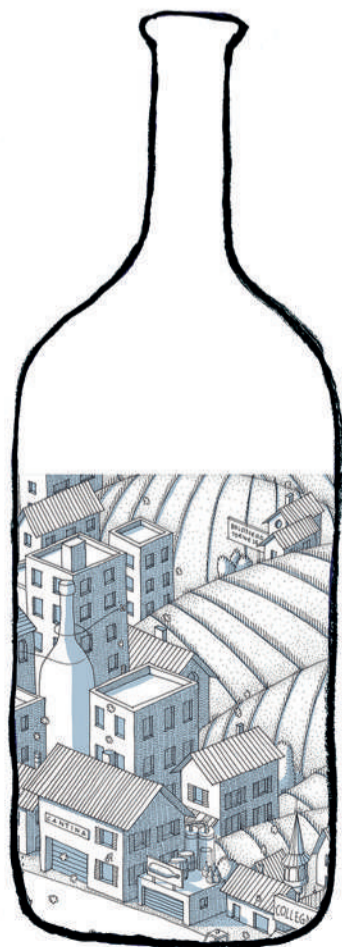
L'Equilibrista è il nostro vino bianco, o per meglio dire giallo! Il color oro è infatti il suo tratto distintivo e volutamente ricercato perché trasmette positività. Il nome è un omaggio alla personalità del nostro trafficante di bevande e all'essenza del vino che è quella di un dinamico equilibrio. E' prodotto da uve Timorasso, un'antica varietà autoctona del Piemonte con una straordinaria propensione all'invecchiamento. Per ottenere il colore desiderato viene vinificato 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 addizionati 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.



## Casa Ucci

*Prendete la vita con leggerezza. Che leggerezza non è superficialità, ma planare sulle cose dall'alto, non avere macigni sul cuore. [...] La leggerezza per me si associa con la precisione e la determinazione, non con la vaghezza e l'abbandono al caso.*  
Italo Calvino

Questa linea nasce dalla voglia di sperimentare e dalla volontà di realizzare dei vini giovani, profumati e di pronta beva, che siano il perfetto accompagnamento per momenti di leggerezza e allegra convivialità. Casa Ucci viene prodotto in rosso e in bianco con uve in parte nostre e in parte attentamente selezionate e acquistate da nostri fornitori di fiducia.



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  
@ucci.vini