

## LA NOTIZIA IN BREVE

Cascina Penna-Currado nasce nel 2024 da Elena Penna e Luca Currado Vietti, noti per la loro esperienza con l'azienda Vietti, ora affiancati dai figli Giulia e Michele, nella cascina del 1554 a Serralunga d'Alba, restaurata per ospitare una produzione vitivinicola rispettosa delle tradizioni e del territorio, distribuita da Vino&Design. I vigneti coltivati si trovano a Monforte d'Alba, per Nebbiolo, Dolcetto e Barbera, mentre per il Timorasso si lavora sui Colli Tortonesi, adottando tecniche innovative come l'infusione a cappello sommerso per un bianco dal carattere unico. L'obiettivo è creare vini autentici e rappresentativi della Langa, unendo radici profonde e visione moderna, con un impegno verso la sostenibilità e l'artigianalità.

## UNA RINASCITA INNOVATIVA IN LANGA

*Nebbiolo d'Alba, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Timorasso e tra un biennio il Barolo: la sfida di Cascina Penna-Currado per dar vita a vini che riflettano il carattere di un territorio fortemente identitario*



La famiglia Penna-Currado-Vietti

Tra le colline di Langa, a marzo 2024, ha preso vita **un nuovo progetto vitivinicolo, Cascina Penna-Currado** che rappresenta **un ritorno alle origini per Elena Penna e Luca Currado Vietti**, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede, nell'antica struttura cinquecentesca, si estende su **una superficie di 2400 mq nel cuore della Langa del Barolo**, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Una scelta di **Elena e Luca, forti della lunga esperienza nel settore, per fondere tradizione e innovazione**, nel rispetto delle radici della Langa, ma con attenzione ai cambiamenti climatici. Una nuova storia familiare fondata su valori di **autenticità e artigianalità**, con l'obiettivo quello di **creare "vini a trazione Langa"**, capaci di riflettere la storia e l'energia del territorio, mantenendo un'identità distintiva e fortemente legata al luogo.

I vigneti di Cascina Penna-Currado sono situati in **località San Sebastiano, a Monforte d'Alba**, un'area rinomata per la produzione di **vini rossi di alta qualità**. Qui si coltivano il **Nebbiolo d'Alba, il Dolcetto d'Alba e la Barbera d'Alba**, per rispettare e valorizzare le caratteristiche varietali di queste uve.

**Sui Colli Tortonesi la tenuta coltiva il Timorasso**, un bianco di grande struttura, **vinificato con un processo particolare, simile a quello di un rosso, grazie a un'infusione delicata a cappello sommerso**. Un approccio innovativo che riflette il desiderio di esplorare le potenzialità del vitigno e di **ottenere vini bianchi di notevole profondità**. I rossi, invece, vengono affinati in

**acciaio e successivamente in botti di rovere di Slavonia** di grandi dimensioni, rispettando la purezza del frutto e valorizzandone la complessità aromatica.

Occorre invece **ancora un biennio per il Barolo**, le cui parcelle si trovano su alcune delle **Menzioni Geografiche Aggiuntive (MGA) più prestigiose dell'areale**, tra le migliori della zona.

I vini sono **disponibili nel prestigioso catalogo di Vino&Design per essere apprezzati da un pubblico specializzato**, consolidando il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana** dell'azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione di alta qualità.

