

## 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.**

