ACQUISTATO IL .....

# "Arborina" Barolo DOCG 2020 2020

## Avvolgente e persistente

### La Vigna

**Terreno** Il terreno è magro, costituito dalle Marne di Sant'Agata, formazioni del periodo tortoniano composte da argille miste a sabbia finissima e a calcare

**Esposizione** 0

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Nebbiolo 100%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 25 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, partendo da una macerazione a freddo (10 °C) nelle prime 48 ore. Durante questo periodo si procede ad un'estrazione molto soffice facendo solamente un paio di rimontaggi giornalieri. Poi si svina e sempre in vasche d'acciaio si svolge la fermentazione malolattica. Successivamente, verso dicembre, il vino viene messo in piccole botti di rovere, 30% nuove e 70% di secondo e terzo passaggio, dove rimane ad affinarsi per un totale di 24 mesi. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

**Sensazioni** Colore: rosso rubino di buona intensità e leggere note granato. Profumo: fruttato con eccellente intensità e delicata armonia. Note di piccoli frutti rossi con prevalenza di cassis e ribes nero. Finale con delicata speziatura. Sapore: delicato,

morbido, con eccellente equilibrio tra alcool e tannino. Buona persistenza e mineralità con finale elegante. Complesso ma estremamente delicato, manifesta tutta l’appartenenza al territorio di La Morra con la sua freschezza ed eleganza.

Proviene da La Morra, uno dei comuni storici della denominazione del Barolo. L'Arborina, infatti, è una piccola MGA, ossia una menzione geografica aggiuntiva, situata in frazione Annunziata. Il nome Arborina deriva dal fatto che questa zona è ricca di alberi, soprattutto querce e noccioli, che offrono ombra alle vigne durante le calde giornate estive. Qui il Nebbiolo coniuga alla perfezione potenza e raffinatezza. Terreni calcareo-argillosi ed esposizione sud-est, le vigne di Mauro Veglio, piantate tra i primi anni '70 e il 1988, affondano le radici in un suolo ricco di minerali. La vinificazione, attenta e meticolosa, prevede macerazione a freddo per esaltare la freschezza e la fragranza del frutto e affinamento in botti di rovere, in parte nuove e in parte usate. Arborina si presenta di un colore rosso rubino brillante, con riflessi granati. Al naso, il bouquet è intenso e complesso, dominato da note di piccoli frutti rossi, come il cassis e il ribes nero, arricchite da delicate sfumature speziate. In bocca è avvolgente e persistente, con tannini setosi e un'acidità vibrante che bilancia la struttura. La mineralità, tipica del terroir di La Morra, dona al vino freschezza ed eleganza. Arborina è un vino che invecchia splendidamente, sviluppando nel tempo note terziarie di sottobosco, cuoio e tabacco. Ma è già piacevolissimo oggi, specie per accompagnare piatti importanti e saporiti, come brasati, selvaggina e formaggi stagionati, ma anche a primi piatti saporiti e risotti.

Mauro Veglio: l'evoluzione del Barolo nella tradizione delle Langhe. Nella cornice delle colline di La Morra, area storica del Barolo, si trova l'azienda Mauro Veglio. Fu Angelo, negli anni '50, a dare inizio all'azienda di famiglia, scommettendo su un'agricoltura sostenibile e su una viticoltura incentrata sull'eccellenza. Segue Mauro, erede e innovatore, che a partire dagli anni '80, ha intrapreso un percorso di rinnovamento che ha contribuito a cambiare il volto stesso del Barolo. Con l'aiuto della moglie Daniela e, successivamente, del nipote Alessandro, Mauro ha introdotto tecniche moderne e una visione stilistica ispirata ai grandi vini di Borgogna. Macerazioni più brevi, barrique di rovere francese usate con equilibrio e una cura maniacale in vigna e in cantina hanno permesso di ottenere vini più eleganti, freschi e accessibili, senza mai tradire la tipicità del Nebbiolo. Da oltre 20 anni, inoltre, Mauro Veglio adotta pratiche organiche, rifiutando l'uso di diserbanti chimici e promuovendo tecniche naturali come la confusione sessuale per il controllo dei parassiti. Tra i filari crescono piante e fiori che arricchiscono il suolo e favoriscono l'equilibrio dell'ecosistema, mentre le reti antigrandine proteggono le uve dagli effetti del cambiamento climatico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821