

Barolo DOCG Vigneto Arborina

Comune: La Morra

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

Esposizione solare: Sud, Sud-Est

Altezza s.l.m.: circa 270 m.

Vitigno: Nebbiolo in purezza

Superficie: circa 2 ettari e mezzo

Ceppi per ettaro: 5000

Resa per ettaro: circa 50 quintali di uva per ettaro

Bottiglie prodotte: 10.000 circa

Anno di impianto: la parte più recente, 1/3 del totale, risale all'88; il resto risale ai primi anni 70.

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 8 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in acciaio (20 giorni circa). Successivamente il vino viene messo in piccole botti di legno, 40% nuove e 60% di secondo passaggio, dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in legno per un totale di 24 mesi. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio per qualche mese e il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rubino con riflessi granati, fresco sentore di piccoli frutti rossi, lampone, ribes, rosa selvatica, si evolve in liquirizia e spezie. Complesso ma estremamente delicato, l'Arborina manifesta in modo particolare l'appartenenza al territorio di La Morra con la sua freschezza ed eleganza.

Annata: il 1996, 1999, 2001, e 2004 sono ben strutturati corposi.

Più fini e freschi il 1994, 1995, 1998, ed il 2005, particolarmente armoniosi e piacevoli da bere.

Più morbidi, rotondi e corposi il 1997, 2000, e 2007.

Il 2003 particolarmente dolce, denso e concentrato, mentre non sono state prodotte le annate 2002 e 2006 perché una grandinata ne ha compromesso lo standard qualitativo.

Abbinamenti: piatti di carni rosse, formaggi di media stagionatura ma anche piatti di pesce o crostacei un po' saporiti.

Temperatura consigliata: 17°-18°. E' piacevole apprezzare la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Da bersi: Da bersi! Quando esce sul mercato se ne apprezza di più la freschezza un po' spigolosa, forse, ma già si percepisce la sua armoniosità, il suo equilibrio. Con il tempo il vino si ammorbidisce un po', ma mantiene comunque il suo carattere iniziale anche per diversi anni, se conservato in ambiente adatto, fresco e umido senza sbalzi.

Gradazione alcolica: 14,50

Estratto netto g/l: 26,6

Acidità g/l: 5,2

