

Colline Novaresi Doc Vespolina 2023 - Az. Agr. Mirù



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Ghemme
Genere: Vino
Denominazione: DOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Vespolina
Annata: 2023
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitanti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Vespolina, fermentazione spontanea, affina per 4 mesi in acciaio.

Biologico non certificato

Sentori chiave: pepe bianco, mirtillo e erba fresca

Naso: spezie, pepe, note vegetali, mirtillo, mora e sottobosco

Bocca: sorso vivace, fresco, minerale e speziato

Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo in Nord Piemonte nel cuore della città di Ghemme, dove i terreni di natura fluvioglaciale hanno una componente limosa-argillosa in grado di far esprimere grande mineralità, struttura e vigore ai vini prodotti.

Qui i Nebbioli possiedono caratteristiche uniche che differiscono dal più noto "cugino" di Langa: tannini meno irruenti, minor struttura, maggior acidità, sentori maggiormente balsamici ed

eleganza che la fa da padrone.

È Marco Arlunno a gestire il progetto Mirù, realtà in cui già dal 1986 si lavora cercando di preservare il più possibile la biodiversità dei terreni in cui si lavora e si pone la massima attenzione al singolo vigneto al fine di mantenere al massimo tutte le peculiarità che esso è in grado di esprimere.

I vitigni lavorati, da ormai diverse generazioni (si possono trovare tracce della Famiglia Arlunno come produttori di vino già nel '500) sono esclusivamente quelli tradizionali ed autoctoni: Vespolina, Uva Rara e Nebbiolo.

I suoi vini sono sempre caratterizzati da un timbro marcatamente territoriale, in cui il tannino austero si amalgama egregiamente con lo scheletro minerale, il frutto elegante e la spezia che nel finale si tramuta quasi in balsamicità.

La Vespolina N54 è un vino ottenuto dall'omonima uva provenienti da vigne giovani.

Vino estremamente espressivo in cui la protagonista è la fine speziatura pepata e dove il corredo si caratterizza per note di piccoli frutti scuri come mora, gelso e mirtillo che si mescolano a note erbacee, vegetali e floreali.

Sorso profondo, minerali, dinamico e dotato di un tannino vivace.