

Ghemme docg Vigna Carelle Nebbiolo 2017 - Az. Agr. Mirù



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Ghemme
Genere: Vino
Denominazione: DOCG
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2017
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 36 mesi in legno grande e 36 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 36 mesi in legno grande e in vetro per altrettanti.
Biologico non certificato
Sentori chiave: viola secca, cuoio e genziana

Naso: sentori terziari, di cuoio, tabacco e fiori secchi, amarena matura e note vegetali e balsamiche

Bocca: sorso opulento, ricco e profondo, tannino austero, frutto maturo e finale amaricante

Vista: Rosso rubino

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.

Il Ghemme Vigna Carelle è un Nebbiolo con una piccolissima percentuale di Uva Rara, proveniente dalle vigne vecchie situate nell'omonima vigna.

Vino sorprendente, profondo, ricco, austero, opulento ed elegante al tempo stesso, dove il Nebbiolo riesce ad esprimere tutto il suo potenziale esplodendo in un ventaglio aromatico in cui si mescolano sentori balsamici, speziati, di erbe officinali, radici, fiori secchi, cuoio e frutta rossa matura.