

# Ghemme DOCG Nebbiolo 2020 - Az. Agr. Mirù



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Territorio: Ghemme  
Genere: Vino  
Denominazione: DOCG  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Nebbiolo  
Annata: 2020  
Età delle Vigne: 20-30 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: 16 mesi in acciaio e 18 mesi in legno grande  
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 16 mesi in acciaio e 18 mesi in legno grande.  
Biologico non certificato  
Sentori chiave: amarena, tabacco e pepe

Naso: sentori di tabacco, pepe nero, amarena, sottobosco e erbe officinali

Bocca: sorso sinuoso, tannino austero e sferzante, grande profondità

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo in Nord Piemonte nel cuore della città di Ghemme, dove i terreni di natura fluvioglaciiale 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 è un Nebbiolo con una piccolissima percentuale di Uva Rara, proveniente dalle vigne di circa 30 anni situate su terreni limosi e argillosi.

Vino dotato di grande struttura, profondità e mineralità, i cui la spezia si mescola con la frutta croccante e le sensazioni minerali, donando un sorso di grande regalità, austerità e vigore, capace di invecchiare diversi anni .