



AZIENDA AGRICOLA
MAURO MOLINO

SCORE BAROLO 2007

Antonio Galloni – The Wine Advocate

BAROLO 2007

The 2007 Barolo shows an attractive plumpness and richness, along with an easygoing personality that makes it a great choice for drinking over the next few years. It possesses gorgeous balance and depth in its fruit for an entry-level bottling. Anticipated maturity: 2012-2017.

89 points, Wine Advocate

BAROLO GALLINOTTO 2007

The 2007 Barolo Vigna Gallinotto offers up plenty of dark red fruit with notable vibrancy and freshness. Clean, mineral notes frame the long, energetic finish. Anticipated maturity: 2012-2019

91 points, Wine Advocate

BAROLO GANCIA 2007

The 2007 Barolo Vigna Gancia is rather reticent at first, but then fills out nicely. Dried herbs, berries, mint and crushed rocks are woven together in a perfumed, mid-weight fabric. The Gancia shows terrific richness and freshness, not to mention considerable harmony. Flowers, mint and anise add the final layers of complexity to the beautifully articulated finish. This is a gorgeous Barolo from Molino. Anticipated maturity: 2014-2022.

92 points, Wine Advocate

BAROLO VIGNA CONCA 2007

The 2007 Barolo Vigna Conca is the most complete of these new releases. The sensual, open personality of the vintage comes to life in the glass, as explosive layers of dark cherries, plums, sweet spices and bitter chocolate flow onto the palate with tons of grace. All of the elements come together beautifully in this complete, engaging and utterly delicious Barolo from Molino.

Anticipated maturity: 2014-2022.

93 points, Wine Advocate

Mauro Molino Fraz. Annunziata 111 La Morra – Italy
info@mauromolino.com – www.mauromolino.com



AZIENDA AGRICOLA
MAURO MOLINO

SCORE BAROLO 2007

James Suckling – JamesSuckling.com

Mauro Molino Barolo, 2007

Soft and fruity, with lovely silky tannins and a ripe and fruity finish. Balanced and delicious. Why wait?

90 Points, James Suckling

Mauro Molino Gallinotto Barolo, 2007

Aromas of ripe blackberries and licorice and spices. Jumps out of the glass. Full and juicy, with a spicy, berry and light vanilla character. Chewy tannins. Loads of fruit. Soft tannins. Better in 2015.

92 Points, James Suckling

Mauro Molino Vigna Gancia Barolo, 2007

Love the berry and chocolate character on the nose and palate. Full and velvety, with a juicy, fruity aftertaste. Very well done here. Try it after 2013.

92 Points, James Suckling

Mauro Molino Vigna Conca Barolo, 2007

Lot of plum and orange peel character on the nose. Full body, with a solid core of fruit and chewy tannins. Tight and racy, with a focused and pretty structure. Give it three to four years.

93 Points, James Suckling

Mauro Molino Fraz. Annunziata 111 La Morra – Italy
info@mauromolino.com – www.mauromolino.com



AZIENDA AGRICOLA
MAURO MOLINO

GUIDA SLOW FOOD - SLOWINE 2012

Grande Vino: Barolo Vigna Conca 2007

LA MORRA (CN)

Mauro Molino

Frazione Annunziata, 111
tel. 0173 50814
www.mauromolino.com
info@mauromolino.com

11 ha - 65.000 bt

vende in cantina

VITA - Mauro Molino può contare ormai da qualche tempo sul valido contributo dei figli Matteo e Martina. L'azienda, a carattere familiare, si trova a La Morra nel cuore della frazione Annunziata e dispone di una cantina efficiente, con tini di acciaio e di cemento e un parco botti grandi e piccole. L'intero processo produttivo è condotto da Mauro e Matteo, con l'obiettivo di produrre vini di qualità proposti a prezzi corretti e che esprimano le caratteristiche dei vari terroir.

VIGNE - Matteo Molino mostra notevole attenzione alle tematiche della sostenibilità: dunque lotta integrata, lotta biologica alla tignola, uso limitato e mirato dei prodotti chimici. Le due vigne più pregiate, Conca e Gancia, si distinguono per età media – quarant'anni la prima, trenta la seconda – e composizione del suolo: maggiore componente sabbiosa nel Conca, un piccolo vigneto con esposizione e drenaggio perfetti, e componente marnoso-argillosa superiore nel Gancia, che dà vita a vini più strutturati.

VINI - Il **Barolo Vigna Gancia 2007** (● 4.000 bt; 35 €) è piaciuto per i profumi di erbe e un accenno di liquirizia e per la bocca solida ed elegante. Il **Barolo Vigna Conca 2007** (● 2.200 bt; 45 €) è fine e preciso nelle note floreali e speziate che tornano sul palato, succoso e di buona pulizia nel finale entusiasmante. Un Grande Vino che ha conquistato tutti noi. Il **Barolo Gallinotto 2007** (● 5.000 bt; 30 €), che nasce su un terreno argilloso, è un buon Barolo di stampo moderno, con un frutto maturo e succoso in bocca. Il **Barolo 2007** (● 12.000 bt; 27 €) è affinato in botti grandi di rovere francese ed è elegante nelle note floreali, ha già buona bevibilità e risulta solo un po' semplice. La **Barbera d'Alba Vigna Gattere 2009** (● 2.500 bt; 20 €) ha polpa, succo, acidità e brio. Un bel frutto fresco e ottima beva caratterizzano la **Barbera d'Alba 2010** (● 20.000 bt; 9 €).

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna

Mauro Molino Fraz. Annunziata 111 La Morra – Italy
info@mauromolino.com – www.mauromolino.com



AZIENDA AGRICOLA
MAURO MOLINO

VINI D'ITALIA 2012 GAMBERO ROSSO

35

PIEMONTE

Mauro Molino

FRAZ. ANNUNZIATA
B.TA GANCIA, 111
12064 LA MORRA [CN]
TEL. 017350814
www.mauromolino.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 72.000 bottiglie
ETTARI VITATI 12.00

È dal 1978 che l'enotecnico Mauro Molino ha preso in mano le redini della cantina creata dal padre Giuseppe nel 1953, mentre stanno entrando in piena attività i figli Martina e Matteo, entrambi diplomati alla scuola enologica di Alba. L'uva nebbiolo copre circa il 60% dei vigneti di proprietà, con il cru Vigna Conca che si mette costantemente in luce per gli ottimi risultati qualitativi. Lo stile di tutte le etichette è piuttosto moderno, nel senso che a un'ottima pulizia olfattiva si accompagnano sentori delicatamente tostati. La struttura gustativa è piuttosto morbida e avvolgente, in grado di essere apprezzata già dopo pochi anni dalla vendemmia.

Buona riuscita di tutte e quattro le etichette di Barolo '07, con il Vigna Conca che guida brillantemente il gruppo grazie a nitidi aromi di frutti rossi, seguiti da una bocca equilibrata, con tannini non spigolosi e discreta personalità. Molto fruttato il Gallinotto '07, alcolico, lungo, polposo, dai tannini ancora mordaci. Il Vigna Gancia '07 è moderno, speziato, appena legnoso, succoso in bocca, dove manca appena un pizzico di carattere. Decisamente valido il Barolo base, longilineo, franco e puro essendo privo di sentori di rovere, da provare. Tutti i vini sono decisamente ben fatti, con la Barbera d'Alba '10 che si colloca tra le migliori dell'annata.

● Barolo V. Conca '07	8
● Barolo Gallinotto '07	7
● Barbera d'Alba '10	4*
● Barbera d'Alba V. Gattere '09	6
● Barolo '07	6
● Barolo V. Gancia '07	8
● Barbera d'Alba V. Gattere '00	6
● Barbera d'Alba V. Gattere '96	6
● Barolo V. Conca '00	8
● Barolo V. Conca '97	8
● Barolo V. Conca '96	8
● Barolo V. Gallinotto '03	8
● Barolo V. Gallinotto '01	8

Mauro Molino Fraz. Annunziata 111 La Morra – Italy
info@mauromolino.com – www.mauromolino.com



AZIENDA AGRICOLA
MAURO MOLINO

DUEMILAVINI 2012 AIS

MAURO MOLINO

Fraz. Annunziata, 111 - 12064 La Morra CN - Tel. 0173 50814
Fax 0173 500035 - www.mauromolino.com - info@mauromolino.com

Anno di fondazione: 1953

Proprietà: Mauro Molino

Fa il vino: Mauro Molino

Bottiglie prodotte: 70.000

Ettari vitati di proprietà: 10 + 2 in affitto

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Matteo Molino

Come arrivarci: da Alba dirigersi verso Barolo e La Morra.

Mauro Molino si conferma anche quest'anno ai vertici della produzione della zona; guida dal 1953, presso la Borgata Gancia dell'Annunziata di La Morra una piccola cantina che negli ultimi anni ha visto incrementarne l'ambizione con l'arrivo in azienda dei figli Matteo e Martina. Di classiche varietà albesi i vini prodotti, con ovvia attenzione particolare al nebbiolo, da cui i Molino producono quattro Barolo, i tre cru Conca, Gancia e Gallinotto e il "base" senza indicazione di vigneto. Filosofia di vinificazione moderna, stile attento e curato nei particolari: è questo il Barolo di Mauro Molino. Purtroppo non disponibili per l'assaggio i vini minori.

BAROLO VIGNA CONCA 2007



Tipologia: Rosso Doge - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 15% - **€** 45 - **Bottiglie:** 2.400 - Consistenza olfattiva ottima, segnata da frutta matura, lampone, mora, spezie, confetture, menta. Al gusto conferma qualità e vigore: la bocca è armoniosa, i tannini tosti ma maturi. Due anni di barrique. Dal 2014 con Toma Raschera d'alpeggio.

BAROLO VIGNA GANCIA 2007



Tipologia: Rosso Doge - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 15% - **€** 37 - **Bottiglie:** 4.200 - Ciliegia, fragola, confetture, poi susina e spezie. Al gusto non mancano struttura e pienezza, i tannini sono corroboranti, il finale ancora di frutta. Due anni di barrique. Guancia di vitello con verdure.

BAROLO GALLINOTTO 2007



Tipologia: Rosso Doge - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 15% - **€** 30 - **Bottiglie:** 6.000 - Frutta rossa, spezie fini, note di menta e torrefazione. Un naso bello ed invitante. Bocca al momento un po' rigida, ma migliorerà con il tempo, buona stazza, tannini giovani. Due anni di barrique. Piedini di maiale impanati.

BAROLO 2007 - Nebbiolo 100% - € 25

LANGHE NEBBIOLO 2010 - € 13

LANGHE CHARDONNAY LIVROT 2010 - € 10

BARBERA D'ALBA VIGNA GATTERE 2009 - € 28

LANGHE ROSSO DIMARTINA 2010 - Merlot 40%, Barbera 40%, Cabernet Sauvignon 10%, Nebbiolo 10% - € 15

Mauro Molino Fraz. Annunziata 111 La Morra – Italy
info@mauromolino.com – www.mauromolino.com

Decanter.com

[Decanter](#) [Wine reviews](#) [Panel tastings](#)

Barolo 2006: panel tasting results

Friday 2 December 2011



Mauro Molino, Vigna Conca, La Morra

Cedar oak, leather and complex floral perfume. A classic Barolo - even down to the powerful, slightly dry tannins. Very, very good. Dark fruit concentration that is sinewy, juicy and satisfying. **17pts/20** Price: £46.50 Champagnes & Châteaux
Drink: 2012-2017. Alc: 15%

