



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 Docg - **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 Docg - **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 Docg - **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