



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](http://www.mauromolino.com)