

Albugnano Doc Superiore *Matlìn*

L'Albugnano Doc Superiore *Matlìn* nasce a Pianfiorito dalla selezione di vigneto e cantina delle migliori produzioni di Nebbiolo ottenute da vari vigneti coltivati nella zona di origine della Doc, in Piemonte e nel Monferrato settentrionale. È vino elegante e fruttato, di bella struttura e longevità.

Etichetta:

È la classica "etichetta nera" dell'azienda, la più prestigiosa: le scritte in oro sottolineano il pregio del vino. Anche il marchio aziendale è nel medesimo stile e raffigura l'imponente Abbazia di Vezzolano, storicamente legata all'Azienda Pianfiorito. Un documento conservato negli archivi dell'Abbazia ricorda come "*Nicolò Prevosto della Chiesa di Santa Maria di Vezzolano il 15 febbraio 1327 abbia investito tal Giacomo Pizeo di alcuni vigneti situati nel fondo di Vezzolano*". "*Matlìn*" ricorda Matteo Binello, il bisnonno degli attuali proprietari, colui che ha acquistato il centro aziendale di Pianfiorito e i suoi poderi, iniziando un percorso di grande prospettiva.

Vigneto:

Alcuni selezionati vigneti di Nebbiolo situati attorno al centro aziendale, su terreni marnosi, esposti a sud e sud-ovest e con le rese annuali inferiori sono la base di questo vino. Sono vigneti messi a dimora tra il 1970 e il 2008 a un'altitudine tra 350 e 400 metri slm. Il sistema d'impianto è la contropalliera bassa e quello di potatura è il Guyot modificato ad archetto.

Coltivazione:

I vigneti sono coltivati manualmente con le lavorazioni periodiche condotte nel rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione è basata sull'apporto di sostanza organica e, in alcuni casi, sul sovescio. La difesa antiparassitaria è affidata a principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia avviene nella prima e seconda decade di ottobre, con una scrupolosa cernita delle uve.

Vinificazione:

La pigiatura soffice dei grappoli e la relativa diraspatura precedono la fermentazione del mosto in contenitori di acciaio. La macerazione con *delestage* si protrae per 13-14 giorni a 27-28°C di temperatura. A svinatura conclusa, il vino nuovo matura per almeno 12 mesi in botti grandi (10-20 ettolitri) di rovere di Slavonia. Dopo l'imbottigliamento, ad agosto del secondo anno successivo alla vendemmia, il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

Granata è il colore, spiccato e decisamente intenso. Al profumo restano vive le note fruttate, assai eleganti di lampone, fragolina e ribes. Appena accennati sono i sentori speziati e di grande prospettiva. Nitide le sensazioni eteree. In bocca è pieno e armonico, caldo e rotondo. Esprime un'ottima bevibilità nonostante la struttura. Questi caratteri sono il frutto delle condizioni produttive: terra bianca e calcarea, altitudine elevata e decise escursioni termiche tra giorno e notte.

Abbinamenti:

A tavola l'Albugnano Doc Superiore preferisce la compagnia dei piatti importanti e sapidi, le paste ripiene, le carni rosse grigliate e stufate e i formaggi di bella stagionatura.

Longevità:

L'Albugnano Doc Superiore resiste a lungo al tempo. Almeno 10-12 anni dalla vendemmia.