

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.

Albugnano Doc Superiore Matlin

Albugnano Doc Superiore Matlin was born in Pianfiorito from the selection in the vineyard and in the cellar of the best Nebbiolo grapes from different vineyards from the area of the Doc, in Piedmont and in north Monferrato. It is an elegant and fruity wine, with a beautiful structure and longevity.

Label:

This is the company classic "black label", the most prestigious: the gold lettering underlines the value of the wine and even the winery brand is in the same style. It depicts the imposing Vezzolano Abbey, historically linked to the Pianfiorito Winery. A document preserved in the archives of the Abbey recalls how *"Nicolò Provosto of the Church of Santa Maria di Vezzolano on 15 February 1327 invested a certain Giacomo Pizeo with some vineyards located in the Vezzolano estate"*. "Matlin" recalls Matteo Binello, the great-grandfather of the current owners, who bought the Pianfiorito farm and started a path of great perspective.

Vineyard:

Nebbiolo grapes are selected from the vineyards located around the winery, on marly soils, facing south/south-west and with lower annual yields. They were planted between 1970 and 2008 at an altitude between 350 and 400 meters above sea level. The training system is the low counter-espalier with Guyot pruning system modified to arch.

Cultivation:

Manual cultivation and periodic operations are carried out with a great respect for the environment and landscape. Soil fertility is ensured with the addition of organic substance and, in some cases, by the green manure. The antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. Harvest takes place in the first twenty days of October, when grapes are meticulously selected.

Vinification:

After the soft pressing and destemming of the grapes, the must ferments in steel containers and the maceration with déléstage lasts 13-14 days at a controlled temperature of 27-28°C.

After racking, the new wine ages for at least 12 months in large Slavonian oak barrels (10-20 hectoliters). After bottling, in August of the following year, the wine ages in the bottle for at least 6 months.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

The color is garnet, marked and intense. Very elegant fruity notes of raspberry, strawberry and currant on the nose. Hints of spice with great prospect and sharp ethereal sensations. In the mouth it is full and harmonious, warm and round. It has excellent drinkability despite the structure. These characteristics are due to the cultivation conditions: white and calcareous soil, high altitude and temperature excursion.

Pairings:

Albugnano Doc Superiore is the perfect pairing for savory dishes, stuffed pasta, grilled and stewed red meats and well-aged cheeses.

Longevity:

Albugnano Doc Superiore has a long longevity: at least 10-12 years after the harvest.