

Mon Plin (Vino Bianco)

[«Mon Plin» -> «Mon»= **Mio**; «Plin»= una **particolare tecnica di produzione** degli agnolotti (piatto tipico piemontese)-> «MonPlin»= la **mia particolare tecnica di produzione dell'Arneis**, la cui pronuncia è la stessa di «Mumplin» (=nome piemontese del vigneto da cui questo vino viene prodotto).]

Vigneto di circa 60 anni, esposizione a 75° (Nord-Est), impiantato in cima ad una collina, situazione sufficientemente particolare per i giorni nostri. Tuttavia, c'è da considerare che quando l'impianto è stato eseguito le condizioni ambientali risultavano totalmente diverse. Questa scelta di impiantare Arneis all'apice di una collina, che oggi a causa del cambiamento climatico può sembrare alquanto particolare, derivò dalla necessità di collocare il vigneto in un'areale caratterizzato da un microclima sfavorevole allo sviluppo delle malattie fungine, che all'epoca venivano controllate esclusivamente tramite Rame e Zolfo (ma a differenza di oggi, in quel tempo si trattava di una scelta obbligatoria).

Il suolo del vigneto è classificato come "Typic Ustipsamment" (Sabbia: 79%; Limo: 16 %; Argilla: 5 %).

Date le peculiarità dell'appezzamento in esame, le uve provenienti da questo vigneto ricevono quantità molto importanti di radiazione solare, il che stimola nelle loro bucce la notevole produzione di Carotenoidi, i quali contribuiranno sia all'aroma che al colore del Mon Plin.

Un Arneis che vuole mostrare il proprio aroma varietale, e non un bouquet caratterizzato dal processo fermentativo. Macerazione di tre giorni seguita da fermentazione alcolica e malolattica, affinamento di circa 12 mesi sui propri lieviti. Fiori di acacia e di albicocco appassiti, pesche gialle ed albicocche mature al naso, ma soprattutto in bocca. Tannini piacevolmente avvolgenti in bocca che fanno da contraltare all'acidità ed alla mineralità donata dai terreni sabbiosi roerini. Nocciolo di pesco e cacao sul finale.


Il ridotto contenuto di solfiti rende questo vino interessante anche per coloro che faticano a bere i vini bianchi a causa dei loro tenori generalmente più elevati di anidride solforosa.

Ricorda che il vino è emozione; non tutti, però, proviamo le stesse emozioni; perciò, non tutti avranno lo stesso parere per questo Mon Plin, è fisiologico.

Indicazioni di smaltimento imballaggi

Bottiglia	Capsula	Tappo
GL 71	C/PVC 90	FOR 51
Vetro	Plastica	Sughero
Raccolta differenziata		Raccolta differenziata dedicata
Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.		



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com

Mon Plin (White wine)

[« Mon Plin» -> « Mon »= **My**; «Plin»= a **particular technique** of agnolotti (typical Piedmontese dish) production -> « Mon Plin»= **my particular technique of Arneis production**, and its pronunciation is the same of « Mumplin » (= Piedmontese name of the vineyard from which this wine is produced)].

Vineyard of about 60 years old, exposure at 75° (North-East), planted on top of a hill, a sufficiently particular situation for today. However, it must be considered that when it was planted the environmental conditions were totally different. This decision to plant Arneis at the top of a hill, which today may seem rather unusual due to climate change, arose from the need to locate the vineyard in an area characterized by a microclimate unfavorable to the development of fungal diseases, which in that era they were controlled exclusively through Copper and Sulfur (but unlike today, at that time it was an obligatory choice).

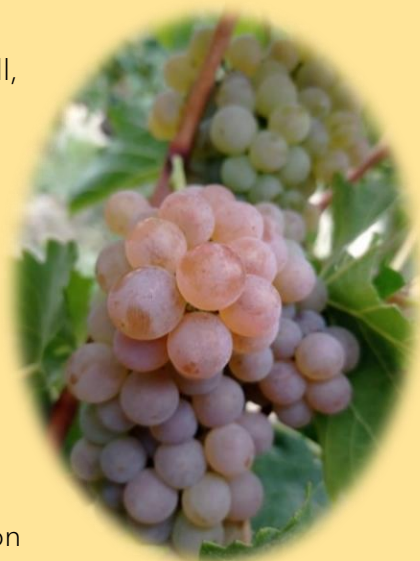
Vineyard's soil is classified as "Typic Ustipsamment" (Sand: 79%; Silt: 16%; Clay: 5%).


Given the peculiarities of this plot, the grapes from this vineyard receive very significant quantities of solar radiation, which stimulates the considerable production of carotenoids in their skins, which will contribute to both the aroma and color of Mon Plin.

An Arneis that wants to show its varietal aroma, and not a bouquet characterized by the fermentation process. Three-day maceration followed by alcoholic and malolactic fermentation, aging on its lees for about 12 months. Withered acacia and apricot flowers, yellow peaches, and ripe apricots on the nose, but above all on the palate. Fine tannins in the mouth that counteract the acidity and minerality given by the Roero sandy soils. Peach kernel and cocoa on the finish.

The reduced sulphite content also makes this wine interesting for those who have difficulty drinking white wines due to their generally higher sulphur dioxide content.

Remember that wine is emotion; not all, however, experience the same emotions; therefore, not everyone will have the same opinion for this Mon Plin, it is physiological.



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com