

PHOTO BY **MAX GIANNOTTA**



I CRU DEL BAROLO ARBORINA DI LA MORRA

ELIO ALTARE - GIOVANNI CORINO
RENATO CORINO - MARCO CURTO - MAURO VEGLIO

TESTO DI **ARMANDO GAMBERA**



ENGLISH VERSION BY GEOFFREY ANSCOMBE INSIDE **THE CRU OF BAROLO: ARBORINA - LA MORRA**

Wine - I cru del Barolo - Arborina

LA STORIA DEL BAROLO

La storia del **Barolo** è millenaria, databile prima degli antichi **Romani**, ma per stare all'èvo moderno basta citare una data: 1431. In quell'anno un notaio di **Serralunga**, scrivendo uno degli articoli degli **Statuti di La Morra**, citava il *nebiolium*, ovvero il vitigno **Nebbiolo**, padre di questo vino. Il **Barolo** è di monovitigno e per giunta autoctono: nell'era della mondializzazione sembra un'eresia, è invece un dogma di vitale importanza per la qualità e la superiorità di esso. Il **Barolo** diventa *Doc* nel 1966, *Docg* nel 1980, e nel 2009 vengono istituzionalizzate le *Menzioni Geografiche Aggiuntive*, che possono essere lette come gli odierni *cru*. Esse sono 166, distribuite su di un territorio vitato a **Nebbiolo** di circa 1900 ettari situati negli 11 paesi del Comprensorio del **Barolo**: **La Morra, Monforte, Barolo, Serralunga, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Roddi e Cherasco**. Dopo 3 anni di maturazione di cui almeno 2 in botti di legno di rovere (grandi e/o piccole) può essere commercializzato, mentre per la *Riserva* ci vogliono 5 anni. Attualmente la produzione s'aggira sui 12 milioni di bottiglie. In sintesi le note organolettiche: colore granato, profumi e aromi floreali (rosa e viola), fruttati (frutti rossi, ciliegia sotto spirito), speziati (cannella, pepe, noce moscata, vaniglia) e poi liquorizia, cacao, tabacco e cuoio.

I COLLI DEL CRU ARBORINA

Per conoscere i grandi *cru* del **Barolo** bisogna osservare le colline delle **Langhe** quando le nevi se ne vanno. Gli appezzamenti dove si sciolgono per prime sono i *cru* più pregiati,



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- in copertina: panoramica di **La Morra** con i sinuosi colli di **Arborina**

- sopra: un grappolo di uva **Nebbiolo**

- nell'altra pagina: una veduta della dolce collina del *cru* **Arborina** davanti alle cantine di **Elio Altare, Renato Corino e Mauro Veglio** nel cuore delle **Langhe** in frazione **Annunziata** di **La Morra (Cuneo)**

- nell'altra pagina in basso: una fase della vinificazione del **Nebbiolo** che dopo almeno 3 anni diventerà **Barolo**: la filtrazione delle bucce

- on the cover: the **Arborina** hill winds its way up to **La Morra**

- above: a cluster of **Nebbiolo** grapes

- opposite page: a view of the gently-sloping **Arborina** *cru* in the heart of the **Langhe** in front of the wineries of **Elio Altare, Renato Corino and Mauro Veglio** in the **Annunziata** district of **La Morra (Cuneo)**

- opposite page, bottom: a step in the vinification of the **Nebbiolo** which will become **Barolo** after 3 years: the filtration of the skins

THE HISTORY OF BAROLO

The history of **Barolo** wine dates back thousands of years, to before the ancient **Romans**.

To stay in the modern era however, one date suffices:

1431. That was the year when *nebiolium* - the grape-variety **Barolo** is made from, known today as **Nebbiolo** - was referred to by a notary public from **Serralunga** when writing one of the articles in the **Statutes of La Morra**.

Barolo is a single varietal wine, and a native variety one at that: though this may sound like heresy in the age of globalization, it is actually a vitally important aspect of its quality and superiority.

Barolo became a *Doc* wine in 1966 and was awarded *Docg* status in 1980, while since

2009 prime growing sites have been further identified by an *Additional Geographical Indication* on the label. There are 166 of these "cru", spread out over 1900 hectares (4700 acres) planted with **Nebbiolo** in the 11 villages within the **Barolo** wine-growing area:

La Morra, Monforte, Barolo, Serralunga, Castiglione

Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Roddi and Cherasco. The wine is released only after 3 years of ageing, at least 2 years of which must be in oak (large casks and/or small barrels), whereas 5 years are required for the *Reserve*. Currently around 12 million bottles are produced each year. In brief, **Barolo** is a garnet red wine with a nose of flowers (roses and violets), fruit (red berries, cherries in alcohol), and spices (cinnamon, pepper, nutmeg, vanilla), followed by aromas of liquorice, cocoa, tobacco and leather.

THE ARBORINA CRU

To know where the great *cru*s of **Barolo** are, you only need to observe the hills of the **Langhe** when the snow is melting. The plots where it disappears first are the most highly-prized



quelli che gli anziani del posto chiamano "sorì", cioè baciati dal sole. Già gli antichi **Romani, Columella** per primo, affermava questo principio: "*Apertos Bacchus amat colles*", ossia la vite ama i colli soleggiati. **Arborina** è uno di questi, appollaiato sui fianchi della collina omonima, quasi una poppa protesa sul mare dei vigneti dell'**Annunziata di La Morra**. Sale dalla **borgata Ciotto** per giungere alla **Cascina Nuova**, e di qui salire leggermente verso **borgata Pozzo**, sulla strada provinciale che porta a **La Morra**. Sono circa una decina di ettari vitati a **Nebbiolo**, a un'altitudine che va dai 250 ai 320 metri all'incirca. La sua esposizione solare parte da est di fronte a **Borgata Ciotto**, poi gira a sud nel centro, per ritornare ad est sotto **Borgata Pozzo**. Da ricordare la "vigna d'la buta" (vigna della bottiglia), piuttosto pianeggiante sul crinale. Il terreno è costituito dalle **Marne di Sant'Agata**, di colore grigio blastro che tende al biancastro col dilavamento del terreno, appartenenti



crus: the ones the old folk here call "sorì", or sun-kissed slopes. The ancient **Romans - Columella** for first - already upheld the "*Apertos Bacchus amat colles*" principle, in other words the vine loves sun-blessed slopes. **Arborina** is one of these, perched on the sides of the hill of the same name like the stern of a ship jutting out over the sea of vineyards that stretches out around **La Morra's** outlying district of **Annunziata**. It climbs up from the **Ciotto hamlet** to the **Cascina Nuova** farmhouse, before continuing towards the **Pozzo hamlet** along the road leading to **La Morra**. Ten or so hectares planted with **Nebbiolo**, at an altitude ranging from around 250 to 320 metres. Opposite **Borgata Ciotto** the hillside faces east. Then it turns towards the south in the middle, before winding its way back eastwards below **Borgata Pozzo**. Where it flattens out towards the crest of the hill lies "vigna d'la buta" (the bottle vineyard). The bluish grey soil - tending to whitish where it is leached - is known

Wine - I cru del Barolo - Arborina



al periodo Tortoniano: si tratta di argille (55%) miste a sabbia finissima (30%) e a calcare (15%). In loco tale sedimento lo chiamano "tov".

Un terreno quindi abbastanza magro, la migliore garanzia di un vino di qualità. Infatti il **Barolo Arborina** si differenzia dagli altri cru soprattutto per le sue note eleganti, supportate da un fine bouquet, intenso e armonico. Il grado alcolico è generalmente medio e ciò contribuisce a connotare meglio la finezza che lo accompagna già dai primi anni. Un **Barolo** fresco e fruttato da giovane, di contenuta austerità con l'affinamento: insomma un vino adatto ai nostri tempi.



as **Sant'Agata marl**. It dates from the *Tortonian age*, and is made up of clay (55%), mixed with very fine sand (30%) and limestone (15%). Locally this sediment is called "tov", or tufa. So the soil is fairly barren, the best guarantee you can have for a quality wine. Indeed, what makes **Barolo Arborina** stand out above-

all from other crus are its elegant overtones, backed by a fine bouquet which is intense and well-balanced. Its alcohol content is generally medium, and this helps explain the finesse it enjoys already in its early years. A **Barolo** that is fresh and fruity when young, and with limited austerity after ageing: all-in-all, a wine for our times.

PHOTO BY MAX GIANNOTTA



Wine - I cru del Barolo - Arborina

LA STORIA DELL'ARBORINA

La sua storia è recente. Fino agli anni '80 del Novecento le sue uve venivano vendute a imprenditori privati o alla **Cantina Cooperativa di Castiglione Falletto**, per cui perdevano la loro identità. A vinificarle in purezza per primo fu **Elio Altare** e fu un grande successo tant'è che per anni il **cru Arborina** veniva associato a questo produttore. Seguirono **Mauro Veglio** e **Gian Bovio**, e poi i **fratelli Corino, Renato e Giuliano**; infine **Marco Curto**. Da notare che le cantine di tutti questi produttori si trovano nelle immediate vicinanze del cru. Insomma: l'**Arborina** è per loro quasi un nome protettivo. Ma qual è l'etimologia di questo nome? La radice è quella del termine dialettale "arbo" (albero) e di "arbeut" (germoglio). Negli antichi catasti di **La Morra** il nome non compare. Tuttavia, nelle mie ultime ricerche, mi sono imbattuto in un cru che può essere identificato con l'**Arborina**. Si tratta di **Cascina Nuova**, citato da **Lorenzo Fantini** nella sua *Monografia sulla Viticoltura ed Enologia nella Provincia di Cuneo*, databile intorno agli anni Ottanta dell'Ottocento. Fantini, nella sua tabella delle migliori posizioni (cru) di allora, cita la cascina come "posizione scelta" e la colloca a 299 metri sul livello del mare.



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- nell'altra pagina: fiori di carciofo nella vigna di **Arborina** di **Mauro Veglio**, un filare di **Nebbiolo** di **Marco Curto** e la cantina di **Elio Altare**,
- sopra: pregiate bottiglie di **Barolo** nella cantina di **Renato Corino**

- opposite page: artichoke flowers in **Mauro Veglio's Arborina** vineyard, a row of **Marco Curto's Nebbiolo** vines and **Elio Altare's cellar**
- above: prized bottles of **Barolo** in **Renato Corino's cellar**

THE STORY OF ARBORINA

Its history as a single vineyard wine is only recent. Up until the 1980s its grapes were sold privately or to the **Castiglione Falletto Cooperative Winery**, so their identity was lost. The first to vinify the grapes on their own was **Elio Altare**, and it was such a huge success that for many years the **Arborina** cru was associated with this producer. **Mauro Veglio** and **Gian Bovio** followed, and later the **Corino brothers, Renato and Giuliano**; finally **Marco Curto**. It is worth noting that the cellars of all these producers are to be found in the immediate vicinity of the cru. In short: for them, **Arborina** is almost a tutelary deity. What is the etymology of the name though? The root comes from the dialect terms "arbo" (tree) and "arbeut" (bud). The name does not

appear in the old land registries of **La Morra**. In my latest research however, I have come across a cru which can be identified with **Arborina**. I am referring to **Cascina Nuova**, mentioned by **Lorenzo Fantini** in his *Monograph on Viticulture and Oenology* in the Province of Cuneo, which can be dated back to around the 1880s. In his chart listing the finest positions (crus) at that time, Fantini holds up the farm as an example of a "select position", and places it at 299 metres above sea level.



Wine - I cru del Barolo - Arborina

ELIO ALTARE

LA RIVOLUZIONE NEL VINO

Io sono un contadino, a vent'anni ho ancora arato la terra con il bue tra i filari", questo incipit delinea a tutto tondo **Elio Altare**. Fedele alle sue radici, che non ha mai tradito, semmai rivoluzionato: a metà degli anni Settanta, folgorato sulla via della **Borgogna**, decise di cambiare tecniche di coltivazione nel vigneto e di vinificazione in cantina. Intraprese la via moderna del vino elegante, fine, equilibrato. Allora un pioniere, ora un produttore vincente e stimato. Accanto a **Elio**, a dirigere l'azienda, adesso c'è la figlia **Silvia**. L'azienda è costituita da una decina di ettari circa, buona parte dei quali situati attorno alla **Cascina Nuova**, sede della cantina, coltivati soprattutto a **Nebbiolo**, e poi a **Barbera** e **Dolcetto**, per una produzione di 60mila bottiglie all'anno. Due sono i **Baroli** provenienti da cru: l'**Arborina** e il **Cerretta Vigna Bricco**, quest'ultimo di **Serralunga**. L'**Arborina**

manifesta un intenso floreale di rosa e viola, e una classica eleganza in un fruttato maturo, il **Cerretta** un piacevole calore e fini aromi in un corpo forte. L'azienda possiede altri tre gioielli: il **Langhe Rosso Arborina** da uve **Nebbiolo**, il **Langhe Rosso Larigi** da uve **Barbera** e il **Langhe Rosso La Villa** da **Barbera** 60% e **Nebbiolo** 40%. Altri vini prodotti sono: **Barbera d'Alba**, **Dolcetto d'Alba** e **Langhe Nebbiolo**. Dal 1997 **Elio Altare** produce il vino rosso da tavola **L'Insieme**, un mix di **Cabernet Sauvignon** 40%, **Barbera** 20%, **Nebbiolo** 20%, **Dolcetto** 10%, **Syrah** 5%, **Petit Verdot** 5%. E' il vino della solidarietà, in quanto prodotto da altre sette aziende di **Langa**, ciascuno in modo diverso: il ricavato della vendita viene devoluto per la realizzazione di opere sociali.



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- sopra: La famiglia Altare: in alto Elio con la moglie Lucia, in basso le figlie Silvia, che prosegue l'attività paterna in cantina, ed Elena, la secondogenita, con il piccolo Enrico.

- nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg Cru Arborina 2008** prodotta dalla cantina Elio Altare nella cantina di La Morra (Cn)

above: the Altare family: Elio with his wife Lucia, and in front elder daughter Silvia, who is following in her father's footsteps in the winery, and younger daughter Elena with little Enrico.
- opposite page: a bottle of **Barolo docg Cru Arborina 2008** produced by Elio Altare in the cellar in La Morra (Cn)

ELIO ALTARE

REVOLUTION IN WINE

I'm a farmer. At twenty years of age I was still ploughing the land in the vineyards with an ox". These opening words encapsulate **Elio Altare** in a nutshell: loyal to his roots, which he has never betrayed. If anything he has revolutionized them, following an epiphany on the road to **Burgundy** in the mid-seventies. As a result, he decided to change the techniques used in the vineyard and in the winery, setting out on the modern path favouring elegance, finesse and balance. A pioneer at the time, today he is a highly-respected and successful producer.

Running the business now alongside **Elio** is his daughter **Silvia**. The estate comprises around ten hectares, many of which surround the winery itself in **Cascina Nuova**. Planted mainly with **Nebbiolo**, plus some **Barbera** and **Dolcetto**, they produce 60 thousand bottles a year. Two **Barolos** come from crus: **Arborina**, and **Cerretta Vigna Bricco in Serralunga**. The

Arborina displays an intense flowery character of roses and violets, with classic elegance in its ripe fruitiness, while the **Cerretta** has lovely warmth and fine aromas in a powerful body. The cellar has three other gems: **Langhe Rosso Arborina** made from **Nebbiolo** grapes, the **Barbera** varietal **Langhe Rosso Larigi**, and **Langhe Rosso La Villa** blended from 60% **Barbera** and 40% **Nebbiolo**.

Other wines produced are: **Barbera d'Alba**, **Dolcetto d'Alba** and **Langhe Nebbiolo**. Since 1997 **Elio Altare** has been producing **L'Insieme**, a red table wine made from a mix of 40% **Cabernet Sauvignon**, 20% **Barbera**, 20% **Nebbiolo**, 10% **Dolcetto**, 5% **Syrah**, and 5% **Petit Verdot**. Produced along with seven other wineries in the **Langa**, it is the wine of solidarity: the proceeds are donated to charitable works.



D.O.C.G.



2008

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Arborina

*Imbottigliato all'origine nell'Azienda Agricola
Cascina Nuova - Estate Bottled*

Elio Altare - Viticoltore

Fraz. Annunziata - La Morra - Italia

RED WINE - PRODUCT OF ITALY - PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e
L 19-07-11

ICRF CN961

ALCOHOL 14.5% BY VOL.

CONTIENE SOLFATI CONTAINS SULPHITES ESTIÙALI SOLFATI INQUADRIATI SOLFATI

PHOTO BY MAX GIANNOTTA

Wine - I cru del Barolo - Arborina

GIOVANNI CORINO LA TRADIZIONE NEL VINO

Giovanni Corino, con un passato di mezzadro, nel 1952 affitta i terreni del beneficio parrocchiale di **La Morra** collocati all'**Annunziata**. Col passare degli anni l'azienda s'allarga fino a 15 ettari di vigneto, metà di proprietà e metà in affitto. Ma le uve prodotte sono vendute quasi tutte. Il 1987 è l'anno della svolta: i figli **Giuliano** (classe 1968) e **Renato** (classe 1963) prendono la decisione di vinificare in proprio e di effettuare i diradamenti in vigna. Iniziano così le prime soddisfazioni e i primi riconoscimenti per la qualità del vino. I successi continuano costantemente nel tempo fino alla fine del 2005 quando **Renato** e **Giuliano** decidono di dividere l'azienda per avviare nuove esperienze personali. **Giuliano**, con la moglie **Stefania**, continua a condurre la cantina paterna, sede dell'azienda posta all'**Annunziata**, e mantiene l'etichetta storica. Porta con sé 8 ettari di vigneto tra cui 5 impiantati a **Nebbiolo da Barolo**, 1,5 a **Barbera** e 1,5 a **Dolcetto**, con una produzione annuale di 35-40 mila bottiglie. Giuliano attualmente vinifica separatamente due **cru di Barolo** con tre etichette diverse: **Vigna Arborina**, **Vigna Giachini**, **Vecchie Vigne** (porzione a impianto più vecchio del cru **Giachini**). Si tratta di cru storici, che un tempo appartenevano al convento di **San Martino di Marcenasco**, di epoca medioevale. Dalla finezza di profumi e di aromi di **Arborina**, all'eleganza di **Giachini** fino alla potenza strutturale di **Vecchie Vigne**: una sequenza di armonia gustativa elevata. Gli altri vini dell'azienda sono: **Barbera d'Alba**, **Dolcetto d'Alba**, **Langhe Nebbiolo** e **Langhe Rosso L'Insieme** (assemblaggio di **Nebbiolo**, **Barbera**, **Cabernet** e **Merlot**).



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- sopra: Giuliano e Stefania Corino

- nell'altra pagina: la bottiglia di Barolo docg Cru Arborina 2008 prodotta dalla cantina Giovanni Corino nella cantina di La Morra (Cn)

- sotto: il titolare dell'azienda Giuliano mentre versa i grappoli di Nebbiolo appena vendemmiati per la imminente pigiatura

above: Giuliano and Stefania Corino

- opposite page: a bottle of Barolo docg Cru Arborina 2008 produced by the Giovanni Corino winery in La Morra (Cn)

- below: proprietor Giuliano, emptying just-picked bunches of Nebbiolo into the crusher



Giuliano continued to run what had been their father's cellar in **Annunziata** with his wife **Stefania**, and kept the historic label. He retained 8 hectares of vineyard, 5 of which were planted with **Nebbiolo** for **Barolo**, 1.5 with **Barbera** and 1.5 **Dolcetto**, with an annual production of 35-40 thousand bottles. **Giuliano** now makes two **Barolo crus** under three different labels: **Vigna Arborina**, **Vigna Giachini**, and **Vecchie Vigne** (from older vines on the **Giachini** cru). These are historic crus which used to belong in mediaeval times to the convent of **San Martino di Marcenasco**. From the finesse of the fragrances and aromas of **Arborina**, through the elegance of **Giachini** to the structural power of **Vecchie Vigne**: a sequence of outstanding harmony of flavour. The estate's other wines are: **Barbera d'Alba**, **Dolcetto d'Alba**, **Langhe Nebbiolo** and **Langhe Rosso L'Insieme** (a blend of **Nebbiolo**, **Barbera**, **Cabernet** and **Merlot**).

GIOVANNI CORINO TRADITION IN WINE

With a past as a sharecropper, **Giovanni Corino** rented the land of the benefice of the parish of **La Morra in Annunziata** in 1952. Over the course of the years, the farm grew to extend over 15 hectares of vineyard, half owned and half rented. Almost all the grapes were sold though. The turning-point came in 1987, when sons **Giuliano** (born in 1968) and **Renato** (1963) took the decision to vinify on site and perform green pruning. They began to prosper, and the first plaudits arrived for the quality of their wine. Success continued through to the end of 2005, when **Renato and Giuliano** decided to divide up the farm and to start out separately.

Giuliano continued to run what had been their father's cellar in **Annunziata** with his wife **Stefania**, and kept the historic label. He retained 8 hectares of vineyard, 5 of which were planted with **Nebbiolo** for **Barolo**, 1.5 with **Barbera** and 1.5 **Dolcetto**, with an annual production of 35-40 thousand bottles. **Giuliano** now makes two **Barolo crus** under three different labels: **Vigna Arborina**, **Vigna Giachini**, and **Vecchie Vigne** (from older vines on the **Giachini** cru). These are historic crus which used to belong in mediaeval times to the convent of **San Martino di Marcenasco**. From the finesse of the fragrances and aromas of **Arborina**, through the elegance of **Giachini** to the structural power of **Vecchie Vigne**: a sequence of outstanding harmony of flavour. The estate's other wines are: **Barbera d'Alba**, **Dolcetto d'Alba**, **Langhe Nebbiolo** and **Langhe Rosso L'Insieme** (a blend of **Nebbiolo**, **Barbera**, **Cabernet** and **Merlot**).



CORINO

2008

Barolo

Denominazione di origine controllata e garantita

Vigneto Arborina

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE - ESTATE BOTTLED

Azienda Agricola Corino Giovanni di Corino Giuliano

Annunziata - La Morra - Italia

PRODUCT OF ITALY

CONTAINS SULPHITES - CONTIENE SOLFITI - L.01

750 ML e

PRODOTTO IN ITALIA

ALC. 15 % BY VOL.



Wine - I cru del Barolo - Arborina

RENATO CORINO ORA E SEMPRE BAROLO

L'azienda agricola **Renato Corino** nasce nel 2005, quando, dopo l'esperienza ventennale maturata nell'azienda del padre **Giovanni**, i due fratelli **Renato e Giuliano** decidono di lavorare separatamente. Renato costruisce la sua nuova cantina a ridosso della collina, nel cuore del **cru Arborina** che gli giunge dal fondo paterno. L'edificio, di architettura tradizionale, s'inserisce bene nel paesaggio vitato. L'altro cru storico di **La Morra** che gli deriva dal patrimonio familiare è il **Rocche dell'Annunziata** in cui possiede un vigneto a **Nebbiolo da Barolo**. Il **cru Rocche** è già citato in un catasto medioevale di **La Morra** datato 1477, mentre il **vigneto Pozzo**, segnalato nei medesimi catasti, è oggi compreso nel **cru Arborina**. Tutta la conduzione dell'azienda è affidata a **Renato e al figlio Stefano** che coltivano 7 ettari vitati e seguono i lavori in cantina, dalla vinificazione all'imbottigliamento. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 45mila. Dai due cru a **Nebbiolo**, Renato trae tre etichette: **Barolo Arborina, Barolo Rocche dell'Annunziata e Barolo Riserva**, quest'ultimo prodotto con una selezione di uve provenienti da viti con più di cinquant'anni d'impianto nel **cru Rocche dell'Annunziata**. L'**Arborina** profuma di rosa e di frutti di bosco e in bocca presenta tannini vellutati. Il **Rocche dell'Annunziata** esprime un fruttato complesso a partire dalla ciliegia, per poi virare verso lo speziato e il cacao amaro. Il **Barolo Riserva** ha una struttura potente e un fruttato di amarena e mora, volgenti al tabacco. Gli altri vini prodotti sono: **Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba e Barbera Pozzo**, quest'ultima da un appezzamento vitato posto vicino alla borgata omonima, sopra l'**Annunziata**.



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- sopra: Renato Corino con la figlia Chiara ed il figlio Stefano
- sotto: la cantina di Renato Corino con le barrique dove si affina il Nebbiolo della vigna di Arborina prima di diventare cru di Barolo
- nell'altra pagina: la bottiglia di Barolo docg Cru Arborina 2008 prodotta da Renato Corino nella cantina di La Morra (Cn)

above: Renato Corino with his daughter Chiara and son Stefano
- opposite page: Renato Corino's cellar, with the barriques in which Nebbiolo from the Arborina vineyard matures to become a cru of Barolo
- opposite page: a bottle of Barolo docg Cru Arborina 2008 produced by Renato Corino in his cellar in La Morra (Cn)



RENATO CORINO BAROLO, NOW AND FOREVER

After twenty years learning his trade on the farm of his father **Giovanni, Renato Corino** set up his own winery in 2005, when he and his brother **Giuliano** decided to go their separate ways. Located at the heart of the **Arborina** cru he received from his father's estate, **Renato's** new cellar was built in traditional style, blending into the landscape in the shelter of the hill. The other historic cru in **La Morra** he inherited was **Rocche dell'Annunziata**, on which he owns a vineyard planted with **Nebbiolo** for the making of **Barolo** wine. The **Rocche cru** was referred to in a mediaeval land registry for **La Morra** dating back as far as 1477, while the **Pozzo vineyard** mentioned in the same registry is today part of the **Arborina** cru. **Renato** and his son **Stefano** farm 7 hectares of vineyards, and tend to all the work in the winery, from vinification to bottling. They produce around 45 thousand bottles a year, including three labels from the two **Nebbiolo** crus: **Barolo Arborina, Barolo Rocche dell'Annunziata** and **Barolo Riserva**. The Reserve is made from a selection of grapes grown on over fifty-year-old vines on the **Rocche dell'Annunziata** cru. The **Arborina** shows roses and wild berries on the nose, and smooth tannins on the palate. The **Rocche dell'Annunziata** features complex fruit opening with cherries, and developing into spicy overtones and bitter cocoa. The **Barolo Riserva** has a powerful structure, and sour cherry and blackberry fruit tending to tobacco. The other wines produced are: **Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba** and **Nebbiolo d'Alba**, plus **Barbera Pozzo** from a vineyard plot near the hamlet of the same name above Annunziata.



RENATO CORINO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Arborina

2008

INDICAZIONE DA - ESTATE BOTTLE
AL. AGRICOLA RENATO CORINO
B TA. PUZZO - LA MORA - ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA
PRODUCT OF ITALY
750 ML e A.C. 14.5% BY VOL.
CANTINA RENATO CORINO S.p.A. - C.A. 0111
ITALIA

Wine - I cru del Barolo - Arborina

MARCO CURTO VINO PER AMORE

Dall'amore per la vite all'amore della vita... Tra i filari di **Nebbiolo Marco Curto** fin da piccolo imparò a percepire le esigenze di ogni pianta, l'importanza di coltivare bene il vigneto. E proprio in vigna s'innamorò... **Adele** aveva solo 9 anni quando per far la spesa scendeva la collina dell'**Arborina** dove il padre **Giovanni Altare** aveva acquistato la cascina. Lui la vide e disse tra sè "questa me la sposo..." e 14 anni dopo ci riuscì! Per oltre 50 anni, con lo stesso amore che li unisce, si sono dedicati a coltivare i loro 4 ettari vitati, acquistati nel tempo con sacrifici da Marco; lo hanno fatto nel massimo rispetto della natura e della genuinità, evitando persino di aggiungere lieviti estranei durante la fermentazione. Oggi è la figlia **Nadia** che, secondo la medesima filosofia e con gli esperti consigli del fratello della mamma, **Elio Altare**, ha portato il marchio sul mercato dell'eccellenza in virtù delle uve di quella vigna di **Arborina** che da sempre va a costituire

il **Barolo La Foia** e che dall'annata 2007 è anche menzionata in etichetta. Un vino di tannicità e struttura potente - figlia dell'eccellente ed unica esposizione sud dei filari - che darà il meglio con l'invecchiamento; è affinato in barrique e viene tenuto a riposare in cantina per quattro anni effettivi prima dell'assemblaggio e del successivo imbottigliamento a fine estate. Una cura certosina che fa apprezzare pure gli altri quattro vini, il tradizionale **Barolo La Foia**, il **Langhe Nebbiolo**, la **Barbera d'Alba** e il pregevole **Dolcetto d'Alba** che può fregiarsi a sua volta di un celebre cru: il **Gattera**.
Fabio Carisio



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- sopra: in mezzo ai filari di **Arborina** ecco **Marco e Adele Curto**, tra di loro **Marina**, la primogenita, e a destra la figlia **Maria Vittoria**, a sinistra **Nadia**, la secondogenita, che prosegue l'attività della cantina, con i figli **Giovanni e Marta** (foto Michele De Vita)
nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg cru Arborina La Foia 2008** prodotta dall'azienda **Marco Curto** nella cantina di **La Morra (Cn)**

above: **Marco and Adele Curto** in the midst of the **Arborina** vineyard; between them is their first-born **Marina** with her daughter **Maria Vittoria** to the right, and on the left with her children **Giovanni and Marta** is their second-born **Nadia**, who is continuing their work in the winery
- opposite page: a bottle of **Barolo docg cru Arborina La Foia 2008** produced by **Marco Curto** in his cellar in **La Morra (Cn)**

MARCO CURTO WINE FOR LOVE

From love for the vine to love for life... **Marco Curto** learnt from a very early age to understand the needs of every vine, the importance of tending the vineyard with care. And fittingly enough the vineyard was where he fell in love... **Adele** was only 9 when she came down the **Arborina** hill where her father **Giovanni Altare** had purchased his farm on her way to the shops. When **Marco** saw her he said to himself "I'm going to marry her..." and 14 years later he did! For over 50 years they have been dedicating themselves with the same love to farming their 4 hectares of vineyard, acquired by

Marco with sacrifices over the course of time; and they have done it with the utmost respect for nature and genuineness, avoiding even to add foreign yeasts during the fermentation. Today, in keeping with the same philosophy and with the expert advice of her mother's brother, **Elio Altare**, it is their daughter **Nadia** who has taken the label to the premium market by virtue of the grapes of that

very same **Arborina** vineyard which has always produced **Barolo La Foia**, and - since the 2007 vintage - has also been indicated on the label. Resulting from the excellent position facing south, this is a powerfully-structured, tannic wine that gives of its best with ageing. Matured in barriques, it is left to stand in the cellar for four full years before the contents of the barrels are blended and bottled at the end of the summer. Painstaking care that can also be appreciated in the cellar's other four wines: the traditional **Barolo La Foia**, **Langhe Nebbiolo**, **Barbera d'Alba**, and an excellent **Dolcetto d'Alba** that in turn also wears the badge of distinction of a celebrated cru: **Gattera**.



PHOTO BY MAX GIANNOTTA

Wine - I cru del Barolo - Arborina

MAURO VEGLIO

LA MODERNITÀ DEL VINO

L'azienda di **Mauro Veglio** è relativamente giovane: sorge nel 1992 quando **Mauro** rileva i vigneti di famiglia. Ben presto lo affiancano la moglie **Daniela** e il fratello **Elio**: la prima si occupa dell'amministrazione e dei visitatori, il secondo della gestione dei vigneti. La filosofia di **Mauro** nasce dal massimo rispetto della vite e da una tecnologia leggera e moderna in cantina, che si traduce, ad esempio, nella minore quantità di grappoli per ceppo e nell'affinamento dei vini nelle piccole botticelle di rovere.

Insomma, una conduzione che va al di là degli stereotipi tradizione e innovazione.

L'azienda consta attualmente di circa 12 ettari, tra **La Morra** e **Monforte**, e la produzione media annua è di circa 60mila bottiglie, di cui quasi la metà di vino **Barolo**. I **cru di Barolo** attualmente prodotti sono quattro: **Arborina**, **Rocche e Gattera**, situati a **La Morra** e **Castelletto**, di proprietà della

famiglia di **Daniela**, nel comune di **Monforte**. Il **Nebbiolo** è estremamente sensibile alle differenze del suolo e del microclima, quindi ogni vigna lascia la sua impronta nel vino: deriva da qui il concetto di **cru**. Anche l'età delle viti gioca un ruolo importante, così con le uve dei vigneti più giovani **Mauro** produce il **Langhe Nebbiolo Angelo**. Sempre l'età dei vigneti e la migliore esposizione differenzia la **Barbera d'Alba Cascina Nuova**, più concentrata e affinata in legno, dal **Barbera d'Alba**, più semplice, fresco e affinato solo in acciaio inox come del resto il **Dolcetto d'Alba**. Uno degli ultimi vini prodotti è **L'Insieme**, ottenuto dall'assemblaggio di **Nebbiolo** e **Barbera con Cabernet Sauvignon**, il "vino solidale" perché parte del ricavato va a finanziare progetti nel campo del sociale.



I CRU DEL BAROLO - ARBORINA

- sopra: **Mauro Veglio** mentre seleziona accuratamente i grappoli di **Nebbiolo** dell'**Arborina** durante la vendemmia

- sotto: la cantina di **Mauro Veglio**

nell'altra pagina: la bottiglia di **Barolo docg Cru Arborina 2008** prodotta da **Mauro Veglio** nella cantina di **La Morra (Cn)**

- nel retrocopertina: rigogliosi filari di **Arborina** all'**Annunziata** (particolare foto Michele De Vita)

above: **Mauro Veglio** while he carefully selects clusters of **Nebbiolo** on the **Arborina** **cru** during the grape-harvest

- below: **Mauro Veglio's** winery

- opposite page: a bottle **Barolo docg Cru Arborina 2008** produced by **Mauro Veglio**

- on the back cover: lush **Arborina** grapevines in **Annunziata**



MAURO VEGLIO

MODERNITY IN WINE

Mauro Veglio's winery is relatively young, having started out in 1992 when **Mauro** took over the family vineyards. Soon he was to be joined by his wife **Daniela** and brother **Elio**, with the former looking after the administration of the business and visitors, while the latter took on the running of the vineyards.

Mauro's philosophy is inspired by respect for the vine, and the use of modern technology with a light touch in the winery. This means, for example, fewer grape clusters per vine, and maturing of the wines in small oak barrels. In other words, an approach that goes beyond the stereotypes of tradition and innovation. The estate currently comprises around 12 hectares, divided between **La Morra** and **Monforte**, with **Barolo** counting for almost half of the 60 thousand bottles released each year. Four **Barolo** **crus** are produced at present: **Arborina**, **Rocche and Gattera** in **La Morra**, and **Castelletto** in the village of **Monforte**, which

is owned by **Daniela's** family. The **Nebbiolo** variety is extremely sensitive to variations in the soil and microclimate, so each vineyard leaves its footprint on the wine: the very concept of "terroir". The age of the vines plays an important role as well, so the grapes from the younger vineyards go into making **Langhe Nebbiolo Angelo**. Vineyard age and position are also the features that differentiate the more concentrated, barrel-aged **Barbera d'Alba Cascina Nuova** from the fresher, more easy-drinking style **Barbera d'Alba**, which is matured only in stainless steel, as is the **Dolcetto d'Alba**. Another wine added more recently to the range is **L'Insieme**, a blend of **Nebbiolo** and **Barbera with Cabernet Sauvignon**: a "solidarity wine", as part of the proceeds go to funding social projects.



CG BAROLO AA AZOTI GCE FIDIP...
Un'Associazione di Cantine



Mauro Veglio

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ARBORINA

2008

Inbottigliato all'origine da - estate bottled by
Mauro Veglio - Aonanzata - La Mora

ITALIA

www.mauroveglio.com



Elio Altare

Azienda Agricola Cascina Nuova Elio Altare
Fraz. Annunziata 51, 12064 La Morra (CN)
tel./fax +39 0173 50835 website: www.elioaltare.com
e-mail: elioaltare@elioaltare.com

CORINO



Azienda Agricola Corino Giovanni di Corino Giuliano
Frazione Annunziata 25/b - 12064 La Morra (CN)
tel./fax +39 (0)173 509452 web-site: www.corino.it
e-mail: corinogiuliano@libero.it

RENATO CORINO



Azienda Agricola Corino Renato
Fraz. Annunziata Pozzo 49/A - 12064 La Morra (Cn)
Tel. 0173-500349 Cell. 338-7301814
www.renatocorino.it email: renatocorino@alice.it

AZIENDA AGRICOLA
CURTO MARCO



Azienda Agricola Curto Marco - Fraz. Annunziata,
Borgata Ciotto, 59 12064 LA MORRA CN
Tel. e fax +39 (0)173 50640 website: www.vinicurto.it
e-mail: info@vinicurto.it



Mauro Veglio

Mauro Veglio Azienda Agricola - Fraz. Annunziata
Cascina Nuova 50 - 12064 - La Morra CN - Italy
Tel +39 (0)173 509212 www.mauroveglia.com
e-mail mauroveglia@mauroveglia.com