

# BIBENDA 2019


GUIDA BIBENDA 2019 – NOVEMBRE 2018

## Mauro Veglio

8 {5♥}

REGIONI REGIONE PIEMONTE

Fraz. Annunziata, 50 - Loc. Cascina Nuova - 12064  
Tel.: 0173 509212  
Fax: 0173 509212  
Web: [www.mauroveglio.com](http://www.mauroveglio.com)  
Email: [mauroveglio@mauroveglio.com](mailto:mauroveglio@mauroveglio.com)

 Vedi su Google Maps

Primo anno produzione: 1992  
Proprietà: Mauro Veglio  
Enologo: Mauro Veglio, Gianfranco Cordero  
Agronomo: Mauro Veglio  
Condizione: Biologico  
Bottiglie prodotte: 80.000  
Ettari: 14,00  
Vendita diretta: Sì  
Vendita online: No  
Visite azienda: Sì, su prenotazione  
Come arrivare:  
da La Morra, strada dell'Annunziata fino a Borgata Pozzo, poi seguire le indicazioni aziendali.

Grandi e positive novità in casa Veglio: la proprietà ha completato la fusione con l'azienda di Alessandro, figlio di Mauro, tornando all'antica configurazione dell'assetto territoriale. 19 ettari, un potenziale di 120.000 bottiglie sono il patrimonio che il giovane Alessandro, bravissimo enologo, in una sorta di investitura ante-litteram, si troverà a gestire nei decenni che verranno. Arborina, Gattera, Castelletto e Rocche dell'Annunziata sono i leggendari capisaldi sui quali poggia la produzione aziendale, che stanno per essere affiancati da un'altra menzione di rilievo, Palagallo. C'è da scommettere sulla continuità filosofica e applicativa che da sempre permea la produzione Veglio: grande rispetto per le tipicità, meticolosa selezione in vigna, filiera di cantina basata sulla maniacale attenzione nei confronti dell'integrità della materia prima. Un "mare magnum" di grandi vini.

## Barolo Rocche dell'Annunziata 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 60,00 €

Bottiglie: 1.800

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Olfatto dai raffinatissimi toni floreali e speziati, con richiami di viola, arancia rossa, timo e china calissaja. La spiccata vena di freschezza sostiene un gusto già fruibilissimo sin da questa età primordiale, con tannino solo in lieve evidenza e finale asciutto. Lunghissimo il richiamo balsamico retrofattivo. Un anno in acciaio, due anni in barrique e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento

Petto d'anatra arrosto con salsa al cumino

## Barolo Arborina 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

**Produttore:** Mauro Veglio

**Colore:** Rosso

**Uve:** Nebbiolo 100%

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 45,00 €

**Bottiglie:** 7.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

**Grappoli:** 4

**Regione:** PIEMONTE

Arborina è un cru dalla piacevolezza assoluta. Intrigante successione di spezie dolci e note di terra caratterizzano il naso, tutti toni che riecheggiano ancor più intensi in fase retrofattiva. Vino già equilibrato ma certamente longevo, con perfetta fusione tannino/acidità. Matura un anno in acciaio e 24 mesi in barrique.

### Abbinamento

Agnello alla cacciatora

## Barolo Castelletto 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

**Produttore:** Mauro Veglio

**Colore:** Rosso

**Uve:** Nebbiolo 100%

**Gradazione:** 14,5%

**Prezzo:** 45,00 €

**Bottiglie:** 5.000

**Tipo bottiglia:** 0,750 L

**Denominazione:** Docg

**Longevità:** Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

**Grappoli:** 4

**Regione:** PIEMONTE

Una bella espressione di Manforte, luogo di forza e di personalità. Gradevoli e intense note di sottobosco, spezie dolci, tamarindo e rabarbaro caratterizzano l'olfatto. Splendida la voce morbida del tannino, lungo e ammandorlato il finale, ben sostenuto dalla spalla di freschezza. Vino già pronto, ben godibile per molti anni. un anno in acciaio e 24 mesi in barrique.

### Abbinamento

Filetto di maiale al miele e zenzero

## Barolo Gattera 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 45,00 €

Bottiglie: 5.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Gran bel Barolo dalla zona di La Morra, proverbiale per rotondità e avvolgente dei vini, che in un'annata non calda ci dona equilibrio e piacevolezza tali da sfiorare l'eccellenza. Profuvio di spezie dolci e di nuance terragne al naso, pieno equilibrio, tannino morbidissimo, finale di buona persistenza. Una beva complessivamente appagante. 12 mesi in acciaio e due anni in barrique.

### Abbinamento

Stracotto di manzo al ginepro

## Langhe Rosso L'Insieme 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 40%, Barbera 30%, Cabernet Sauvignon 30%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 25,00 €

Bottiglie: 2.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e da conservare oltre i 5 anni (C)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Un vino che, al di là della qualità assoluta, merita un applauso per il valore morale che rappresenta. Frutto dell'unione (da cui il nome) di sette grandi produttori (Altare, Alessandria, Corino, Grasso, Revello, La Morandina e, ovviamente, Veglio), vede gli utili totalmente devoluti in beneficenza. Naso ricco, intenso, avvolgente, gusto appagante, pieno, austero. Un anno e mezzo in barrique.

### Abbinamento

Filetto alla piastra in salsa aromatizzata di vino

## Barbera d'Alba Cascina Nuova 2016



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 25,00 €

Bottiglie: 7.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Rosso rubino molto luminoso. Intense nuance fruttate, con un accenno di croccante vinosità, toni di liquirizia, erbe aromatiche e muschio completano il naso. Gusto molto fresco, tannino suadente e finale dalla spiccata sapidità. Sei mesi in acciaio e 15 in barrique.

## Barolo 2014



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 30,00 €

Bottiglie: 7.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Docg

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Granato di media trasparenza, molto luminoso. Olfatto elegante, fatto di prugna matura, viola, china e rabarbaro. Tannino di buon vigore ma vellutato e maturo, finale lungo e ammandorlato. Un anno in acciaio e 24 mesi in barrique.

## Langhe Nebbiolo Angelo 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Gradazione: 14,5%

Prezzo: 18,00 €

Bottiglie: 20.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 4

Regione: PIEMONTE

Tutta la scadenza di La Morra e la forza di Monforte sono riassunte in questo Nebbiolo molto tipico. Frutto rosso, spezie, violetta e sottobosco al naso, tannino sferzante ma gradevolissimo al gusto. Ottima persistenza. Sei mesi in acciaio e altrettanti in barrique.

## Barbera d'Alba 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Barbera 100%

Gradazione: 14,0%

Prezzo: 14,00 €

Bottiglie: 25.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 3 - 5 anni (B)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Una barbera tipica, dal colore rubino/porpora. Il naso offre spunti di viola, mora, prugna matura e grafite. Gusto classicamente fresco, sapido e di buona persistenza. Acciaio.

## Dolcetto d'Alba 2017



REGIONI REGIONE PIEMONTE MAURO VEGLIO

Produttore: Mauro Veglio

Colore: Rosso

Uve: Dolcetto 100%

Gradazione: 13,5%

Prezzo: 12,00 €

Bottiglie: 13.000

Tipo bottiglia: 0,750 L

Denominazione: Doc

Longevità: Godibile sin da ora e per altri 2 anni (A)

Grappoli: 3

Regione: PIEMONTE

Bella e classica veste color porpora. Note vinose accompagnano toni olfattivi di sciropposa ciliegia e di vaniglia. Gusto molto morbido e di ottima freschezza. Dieci mesi in acciaio.