



Langhe Nebbiolo DOC Angelo

Questo Nebbiolo si ottiene con le uve di consistenza più delicata, provenienti dai vari nostri vigneti più giovani ed esuberanti sia del Comune di La Morra che di Monforte d'Alba, vinificate insieme con fermentazioni brevi per evidenziare le note più fresche e fruttate.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 4 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in inox (20 giorni circa) dove, mantenendo la temperatura controllata, si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, verso dicembre, il vino viene messo in piccole botti di rovere di secondo e terzo passaggio, dove rimane ad affinarsi per un totale di 6 mesi. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: fresco, floreale e fruttato, con prevalenza di rosa canina e ciliegia marasca e delicati ricordi di lampone.

Sapore: vinoso con grande freschezza e tannini leggeri e delicati. Corpo fine ed equilibrato e buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 16°-18°. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Evoluzione: nato per un consumo giovane ma con un DNA nobile, ben sopporta anche qualche anno di cantina.

Bottiglie prodotte: 10.000 circa





Mauro Veglio

AZ. AGRICOLA VEGLIO MAURO - Fraz. Annunziata -
Cascina nuova 50 12064 La Morra (CN) - Italy -
Tel/Fax +39.0173.509212 - P. Iva 02226360044