



Barbera d'Alba DOC

I vigneti si trovano sul versante nord, meno soleggiato e più fresco, della collinetta di Cascina Nuova, sede delle nostra azienda. Qui coltiviamo uve più succose che regalano una Barbera d'Alba vellutata e leggera da godersi giovane e fresca.

Vitigno: 100% Barbera

Anno di impianto: primi anni 2000

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 6 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. L'affinamento continua in inox per alcuni mesi, fino all'estate successiva, quando viene imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rosso rubino intenso con note porpora.

Profumo: fruttato, fresco, con note giovani ed accattivanti di frutti rossi con prevalenza di ciliegia amarena e prugna.

Sapore: Sapore equilibrato con leggere note acidule tipiche del vitigno e mineralità ben espressa con delicato finale sapido.

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: bevibilità ideale nei primissimi anni di bottiglia, ma può regalare emozionanti sorprese anche dopo qualche anno.

Bottiglie prodotte: 20.000 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