



# slow wine

GUIDA SLOW WINE – OTTOBRE 2017



LA MORRA (CN)

## Mauro Veglio

Frazione Annunziata  
Cascina Nuova, 50  
tel. 0173 509212  
www.mauroveglio.com  
mauroveglio@mauroveglio.com

14 ha - 80.000 bt

sconto -10%

**VITA** - L'azienda nasce nel 1992 grazie alla tenacia e alla lungimiranza di Mauro Veglio, portavoce, insieme all'amico Elio Altare, di vinificazioni in stile moderno, con l'uso di barrique di legno francese. Affiancato dalla consulenza tecnica di Gianfranco Cordero, Mauro si conferma uno dei punti di riferimento imprescindibili e affidabili nel panorama di La Morra.

**VIGNE** - Tecniche di vinificazione moderne che prevedono l'uso di rotomaceratori, fermentazioni malolattiche in acciaio e affinamenti in barrique di legno francese di media tostatura. I vini che ne derivano spaziano dal frutto turgido caratteristico dei terreni più giovani dell'Arborina in frazione Annunziata o alla materia possente delle vigne vecchie del Gattera, fino alla struttura e complessità mentolate di quelli del Castelletto di Monforte.

**VINI** - Il **Langhe Nebbiolo Angelo 2016** (● 15.000 bt; 15 €) è un piccolo barolo, austero, energetico, acidulo e scattante. Il **Barolo Arborina 2013** (● 6.500 bt; 40 €) è polposo, maturo, con acidità e tannini molto equilibrati: al momento ancora un pò frenato dal rovere. Il **Barolo Gattera 2013** (● 6.500 bt; 40 €) riflette il calore e l'età della vigna: scuro, maturo, quasi esotico nei rimandi di datteri, frutta secca e caramello. Molto più a fuoco e più complesso il **Barolo Castelletto 2013** (● 6.500 bt; 40 €), tabacco biondo, mentolo e terra, precisione dell'estrazione tannica, e persistenza irradiante, in cui il legno è soltanto un lontano ricordo. Il **Dolcetto d'Alba 2016** (● 13.000 bt; 8 €) ha acidità, sapidità e tensione da vino del freddo: sorso setoso, fine e dal classico finale amarognolo. La **Barbera d'Alba Cascina Nuova 2015** (● 5.000 bt; 24 €) è ancora troppo dolce, vanigliata e dal gusto internazionale.

CONCIMI letame

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna certificazione