



Mauro Veglio



BAROLO DOCG

Questo Barolo si ottiene con le uve provenienti dai nostri vigneti più giovani ed esuberanti sia del Comune di La Morra che di Monforte d'Alba, vinificate insieme come si faceva in passato, per armonizzare le diverse caratteristiche.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10 giorni, 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, 15-20% nuove e 80% di secondo e terzo passaggio, dove rimane ad affinarsi per un totale di 24 mesi. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rosso rubino di media intensità con venature granato.

Profumo: intenso, armonico, con note eteree, delicate e subito accattivanti. Leggero finale di frutti rossi.

Sapore: caldo, equilibrato, con buona persistenza e pronta beva. Delicato retrogusto vanigliato e finale con tannini levigati.

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: vino particolarmente pronto per essere bevuto dal momento della sua commercializzazione, ma con potenziale longevità.

Bottiglie prodotte: 25.000 circa
Disponibile anche in formato magnum.

AZ. AGRICOLA VEGLIO MAURO
Fraz. Annunziata - Cascina Nuova 50
12064 La Morra (CN) - Italy
Tel/Fax +39. 0173. 509212