



Mauro Veglio



BAROLO DOCG CASTELLETTO

Castelletto è una vasta area che si snoda tra Monforte d'Alba e la frazione di Perno, al confine con Serralunga d'Alba. Qui coltiviamo circa quattro ettari di vigneto in posizione sud-est. Con l'annata 1996, siamo stati i primi produttori ad utilizzare questo nome, ben prima del suo riconoscimento ufficiale di Menzione Geografica del Barolo. Il terreno più calcareo e il microclima ventilato creano Barolo più tannici e molto freschi, con sentori balsamici, di eucalipto, menta e liquerizia.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Anno di impianto: fine anni '70 e 1994.

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 12 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, 30% nuove e 70% 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: rubino di buona intensità con riflessi porpora.

Profumo: intenso e suadente, grande armonia di frutti rossi e delicato petalo di rosa. Elegantissimo goudron con leggere note di sottobosco, menta e liquerizia.

Sapore: vigoroso, pieno, equilibrato. Grande persistenza tannica ma mai asciugante e di grande succulenza. Finale con note di confettura di more e mirtilli.

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: viene commercializzato con potenzialità di crescita eccellenti per molti anni, ma già da subito dimostra piacevolezza e spiccata personalità.

Bottiglie prodotte: 6.000 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