



Mauro Veglio



BAROLO DOCG PAIAGALLO

Paialallo è un'importante Menzione Geografica Aggiuntiva nel comune di Barolo, dalla superficie complessiva di 12,35 ettari. Sul versante orientale del comune di Barolo questa MGA si distingue per le forme dolci e tondeggianti. Qui, su terreni marnosi e sabbiosi si sviluppa, con esposizione a sud est – est, il nostro vigneto. Le caratteristiche pedoclimatiche che si ritrovano in quest'area pongono le basi per vini di grande struttura e intensità aromatica e dalla spiccata eleganza.

Vitigno: Nebbiolo

Anno di impianto: Metà anni '80

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: Macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, partendo da una macerazione a freddo (10 °C) nelle prime 48 ore. Durante questo periodo si procede ad un'estrazione molto soffice facendo solamente un paio di rimontaggi giornalieri. Poi si svinna e sempre in vasche d'acciaio si svolge la fermentazione malolattica. Successivamente, verso dicembre, il vino viene messo in una botte di rovere, della capacità di 30hl, 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 tenue e leggere note granato

Profumo: Estremamente fruttato e delicatamente armonico. Note di fragola e lampone.

Sapore: Estremamente fine ed elegante. Di buona persistenza, ma con un finale caratterizzato da tannini molto morbidi.

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: si esprime fin da subito ad altissimi livelli e si mantiene qualitativamente anche dopo molti anni di cantina.

Bottiglie prodotte: 4.000 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