



Mauro Veglio



LANGHE ROSSO DOC L'INSIEME

Questo vino unisce i caratteri dell'immediatezza fruttata del nostro migliore Barbera Cascina Nuova con la lunghezza e persistenza tannica del Nebbiolo da Barolo dell'Arborina e Castelletto e con il tocco "internazionale" del Cabernet Sauvignon, proveniente dal vigneto di proprietà.

Composizione: 40% Nebbiolo, 30% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon

Vinificazione: le diverse varietà non maturano contemporaneamente e non possono fermentare insieme, quindi l'assemblaggio avviene soltanto al termine dei 18 mesi di affinamento in barrique dei singoli vini, poco prima di essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: elegante, ampio, leggermente vegetale, con prevalenza di frutti rossi maturi e ricordo di vaniglia dolce e leggera nocciola.

Sapore: caldo, morbido e persistente. Leggeri tannini vegetali e delicata acidità con finale ricco ed accattivante.

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: 2.000 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