

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018

GUIDA VITAE 2018 – NOVEMBRE 2017



Mauro Veglio

Frazione Annunziata, 50 - 12064 La Morra (CN)
 Tel. 0173 509212 Fax 0173 509212
 mauroveglio@mauroveglio.com
 www.mauroveglio.com

Anno di fondazione: 1992 Proprietà: Mauro Veglio
 Conduzione enologica: Mauro Veglio Conduzione agronomica: Mauro Veglio
 Bottiglie prodotte: 80.000 Ettari vitati: 14
 Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Biologica

Tanta stima per Mauro Veglio. Lo conosciamo da anni e abbiamo assistito alla sua crescita, alle sue scelte, ai suoi successi. Guida una realtà di quattordici ettari, condotti in regime biologico, tra l'Annunziata di La Morra e Monforte e produce una gamma di vini completa e variegata, con l'unico obiettivo del raggiungimento della qualità e della valorizzazione del vitigno. Ebbene, Mauro può considerarsi orgoglioso, perché i suoi vini sono ogni anno splendidi e godono di quella qualità e di quell'eleganza che ha sempre ricercato. Barolo in primis, ma le altre etichette non sono da meno.

· BAROLO CASTELLETTO 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 40 - Bt. 7.000
 Un Castelletto campione di intensità e profumi. Scuro nella veste granato tipica, si esibisce con un naso ampio, colmo di sensazioni floreali e fruttate di valore: erbe di montagna, fiori appassiti, rosmarino, succo di ciliegia, mora, confetture, fragola. Al gusto non tradisce il territorio e si propone ricco e imponente. L'ingresso è morbido, ancora teso nel tannino monfortese, ma lungo e gustoso nella persistenza. Al meglio dal 2024. Fermenta in acciaio e poi riposa per 24 mesi in barrique nuove e usate. Prima annata prodotta: 1996. Stinco di maiale.

· BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 60 - Bt. 2.000
 Rocche 2013 di fascino e dal piglio molto classico. Al naso si esprime fitto, con sentori che spaziano dalle tipiche note floreali del nebbiolo, rosa appassita e violetta, alle secche nuance speziate, con liquirizia, chiodi di garofano e bacche. Poi sale la frutta, pura e polposa, con lampone e ciliegia. Al gusto la massa è ottima e l'equilibrio notevole. Lo sviluppo è preciso, i tannini copiosi ma maturi. Vinificazione in rotomaceratori e maturazione in barrique nuove e usate. Filetto in crosta con funghi.

· BAROLO GATTERA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 40 - Bt. 7.000
 Dal colore granato classico, è un Gattera di ottima sostanza, con naso tipico e molto succoso. L'avvio è di fiori appassiti e piccole spezie, poi si allarga sui toni fruttati, puri, con ciliegia, ribes e fragola in primo piano, e confetture e susina sul finale. In fase gustativa ha tutta la precisione dei vini della casa, corpo in proporzione, tannini fitti e lunga persistenza sapida. Da vigne di settant'anni; sosta per 2 anni in barrique. Spezzatino di manzo.

· BARBERA D'ALBA CASCINA NUOVA 2015

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14,5% - € 25 - Bt. 5.000

· BAROLO ARBORINA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 40 - Bt. 7.000

· LANGHE NEBBIOLO ANGELO 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 18 - Bt. 14.000

· BAROLO 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 15.000

· BARBERA D'ALBA 2016

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 18.000

· DOLCETTO D'ALBA 2016

Rosso Doc - Dolcetto 100% - Alc. 13,5% - € 12 - Bt. 13.000