



Mauro Veglio



BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Il vigneto da cui ha origine questa etichetta si estende, con esposizione ovest e un'altitudine tra i 400 e i 300 m s.l.m., tra le MGA Manocino e Lirano. Qui si ritrovano suoli facenti capo alla Formazione di Lequio; caratterizzati dall'abbondanza di componente calcarea e di marne grigie che si alternano a substrati sabbiosi. Queste qualità conferiscono ai vini connotazioni molto riconoscibili denotate da profumi intensi e complessi, una struttura importante e una trama tannica marcata.

Vitigno: 100% Nebbiolo

Anno di impianto: primi anni '70

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: diraspatura senza pigiatura con buona parte di acino intero in vasca. Macerazione a freddo nelle prime 36-48 ore, a cui segue l'inizio della fermentazione alcolica, durante la quale vengono effettuati un paio di rimontaggi giornalieri per garantire processi lenti ed estrazioni delicate. La macerazione sulle bucce si protrae all'incirca per 20-25 giorni per poi avere l'inizio della fermentazione malolattica. Affinamento in botte grande da 25 ettolitri di rovere francese per un totale di 24 mesi.

Colore: rubino tenue con leggere note granato.

Profumo: sentori fruttati di ciliegia scura, con note ferrose, balsamiche e speziate.

Sapore: al palato il vino rivela nuovamente sentori di frutta scura e di ciliegia sorretti da una trama tannica energica e ancora giovane votata all'evoluzione nel tempo.

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 pronto per il consumo dal momento della commercializzazione e può evolvere qualitativamente per oltre 20 anni.

Bottiglie prodotte: 6.500 circa

AZIENDA AGRICOLA MAURO VEGLIO

Frazione Annunziata - Cascina Nuova, 50

12064 La Morra (CN) - Italy

Tel/Fax +39 0173 509212