



Mauro Veglio



BARBERA D'ALBA DOC CASCINA NUOVA

I vigneti di Cascina Nuova prendono il nome dall'omonima cascina, sede delle nostra azienda. Sono terreni adiacenti al cru dell'Arborina, 250 / 300 slm e presentano suoli assai simili. Qui coltiviamo uve barbera secondo rigidi standard qualitativi: selezione delle migliori uve e basse rese che regalano una Barbera d'Alba concentrata e corposa, che ha bisogno di un lento affinamento in legno prima di esprimersi al suo meglio.

Vitigno: 100% Barbera

Anno di impianto: primi anni '60

Tipo di allevamento: guyot

Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10 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, 40% nuove e 60% di secondo e terzo passaggio, dove rimane ad affinarsi per un totale di 18 mesi. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

Colore: rosso rubino intenso con note impenetrabili.

Profumo: ampio, immediato ed avvolgente, dove prevalgono la confettura di prugna ed il fiore di sambuco. Leggero finale speziato di frutta candita.

Sapore: potente e vigoroso, grande armonia tra concentrazione ed acidità. Persistenza e mineralità si esprimono ai massimi livelli grazie all'età della vigna ed al suo terreno unico.

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 da subito ad altissimi livelli per poi mantenerli costanti per molti anni.

Bottiglie prodotte: 6.000 circa
Disponibile anche in formato magnum.

AZIENDA AGRICOLA MAURO VEGLIO

Frazione Annunziata - Cascina Nuova, 50
12064 La Morra (CN) - Italy
Tel/Fax +39 0173 509212