



Mauro Veglio



## BAROLO DOCG GATTERA

Dominato dal famoso cedro del Libano, il Gattera è una Menzione Geografica del Barolo che prende il nome dall'omonima cascina che domina l'area. Ubicato al confine tra i comuni di La Morra e Castiglione Falletto, ha un andamento piuttosto articolato con versanti che salgono dalla provinciale per Barolo verso la frazione Annunziata, in un arco collinare che va da sud-ovest e sud-est verso nord-est. I suoli tortoniani di La Morra (argille, sabbia e calcare) incontrano gli elveziani di Castiglione (marne brune molto compatte). Qui coltiviamo circa due ettari e mezzo con esposizione che va da sud-est a sud-ovest: una vigna ben esposta che regala un Barolo maturo, speziato, caldo e intenso.

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Anno di impianto:** primi anni '50

**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 svina e sempre in vasche d'acciaio si svolge la fermentazione malolattica. Successivamente, verso dicembre, il vino viene messo in piccole botti di rovere, 30% nuove e 70% di secondo e terzo passaggio, 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:** rubino tenue con leggere note granato.

**Profumo:** etereo con note di spezie dolci molto personalizzate che ben si combinano con sentori fruttati e floreali.

**Sapore:** caldo, leggermente balsamico con note delicatamente tanniche e buon equilibrio alcoolico. Corpo ben strutturato e generoso, tannini dolci e salivanti. L'eccellente esposizione con grande energia termica caratterizza in modo determinante questo vino.

**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:** 8.500 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