



Mauro Veglio



## LANGHE DOC NEBBIOLO ANGELO

Questo Nebbiolo si ottiene con le uve di consistenza più delicata, provenienti dai vari nostri vigneti più giovani ed esuberanti sia del Comune di La Morra che di Monforte d'Alba, sia del Roero, vinificate insieme con fermentazioni brevi per evidenziare le note più fresche e fruttate.

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**Tipo di allevamento:** guyot

**Vinificazione:** macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 6 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 il vino effettua un breve passaggio in piccole botti di rovere usate. Dopo essere stato decantato in inox il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi porpora.

**Profumo:** fresco, floreale e fruttato, con prevalenza di rosa canina e ciliegia marasca e delicati ricordi di lampone.

**Sapore:** vinoso con grande freschezza e tannini leggeri e delicati. Corpo fine ed equilibrato e buona persistenza aromatica.

**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:** nato per un consumo giovane ma con un DNA nobile, ben sopporta anche qualche anno di cantina.

**Bottiglie prodotte:** 20.000 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