



Mauro Veglio



## LANGHE DOC ROSSO L'INSIEME

Questo vino unisce i caratteri dell'immediatezza fruttata del nostro migliore Barbera Cascina Nuova con la lunghezza e persistenza tannica del Nebbiolo da Barolo dell'Arborina e Castelletto e con il tocco "internazionale" del Cabernet Sauvignon, proveniente dal vigneto di proprietà.

**Composizione:** 40% Nebbiolo, 30% Barbera, 30% Cabernet Sauvignon

**Vinificazione:** le diverse varietà non maturano contemporaneamente e non possono fermentare insieme, quindi l'assemblaggio avviene soltanto al termine dei 18 mesi di affinamento in barrique dei singoli vini, poco prima di essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature violacee.

**Profumo:** elegante, ampio, leggermente vegetale, con prevalenza di frutti rossi maturi e ricordo di vaniglia dolce e leggera nocciola.

**Sapore:** caldo, morbido e persistente. Leggeri tannini vegetali e delicata acidità con finale ricco ed accattivante.

**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 fin da subito ad altissimi livelli e si mantiene qualitativamente anche dopo molti anni di cantina.

**Bottiglie prodotte:** 2.000 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