ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Alba DOC 2023 2023

Equilibrio e versatilità



La Barbera d'Alba DOC è un vino che esprime freschezza, equilibrio e semplicità, perfetto per chi cerca un rosso giovane e versatile. Qui la versione proposta da Mauro Veglio, prodotto con uve provenienti dai vigneti più giovani di Cascina Nuova, sede storica dell'azienda situata a La Morra, nel cuore delle Langhe. Celebri per la loro biodiversità e la qualità dei suoli, queste sono un territorio ideale per la viticoltura. Qui le viti affondano le radici in terreni argillosi e calcarei, che donano ai vini struttura e freschezza. Nel caso di Mauro Veglio le uve provengono da vigne impiantate nei primi anni 2000, allevate a Guyot. Questi vigneti, situati in esposizioni fresche, permettono di ottenere un vino fruttato e vivace. In cantina si parte con una macerazione sulle bucce per 6-8 giorni, in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Stessi contenitori per la successiva fermentazione alcolica e la malolattica, preservando così le note fruttate. In ultimo il vino affina, sempre in acciaio, per alcuni mesi. Viene quindi imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche, mantenendo la naturale integrità. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, segno di giovinezza e freschezza. Al naso rivela un profumo intenso di amarena, prugna e frutti rossi freschi. In bocca è equilibrato, con un'acidità vivace tipica del vitigno, una mineralità ben definita e un finale delicatamente sapido. La Barbera d'Alba di Mauro Veglio è perfetta per accompagnare piatti semplici e gustosi, come una pasta al pomodoro, risotti, carni bianche e formaggi freschi. Ottima scelta anche per pizze e taglieri di salumi.

Mauro Veglio: l'evoluzione del Barolo nella tradizione delle Langhe. Nella cornice delle colline di La Morra, area storica del Barolo, si trova l'azienda Mauro Veglio. Fu Angelo, negli anni '50, a dare inizio all'azienda di famiglia, scommettendo su un'agricoltura sostenibile e su una viticoltura incentrata sull'eccellenza. Segue Mauro, erede e innovatore, che a partire dagli anni '80, ha intrapreso un percorso di rinnovamento che ha contribuito a cambiare il volto stesso del Barolo. Con l'aiuto della moglie Daniela e, successivamente, del nipote Alessandro, Mauro ha introdotto tecniche moderne e una visione stilistica ispirata ai grandi vini di Borgogna. Macerazioni più brevi, barrique di rovere francese usate con equilibrio e una cura maniacale in vigna e in cantina hanno permesso di ottenere vini più eleganti, freschi e accessibili, senza mai tradire la tipicità del Nebbiolo. Da oltre 20 anni, inoltre, Mauro Veglio adotta pratiche organiche, rifiutando l'uso di diserbanti chimici e promuovendo tecniche naturali come la confusione sessuale per il controllo dei parassiti. Tra i filari crescono piante e fiori che arricchiscono il suolo e favoriscono l'equilibrio dell'ecosistema, mentre le reti antigrandine proteggono le uve dagli effetti del cambiamento climatico.

La Vigna

Terreno	terreni ricchi di marne argillose, compatte, miste a marne calcaree
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 6-8 giorni, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in inox (20 giorni circa) dove, mantenendo la temperatura contollata, si svolge anche la fermentazione malolattica. L'affinamento continua in inox per alcuni mesi, fino all'estate successiva, quando viene imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso con note porpora. Profumo: fruttato, fresco, con note giovani ed accattivanti di frutti rossi con prevalenza di ciliegia amarena e prugna. Sapore equilibrato con leggere note acidule tipiche del vitigno e mineralità ben espressa con delicato finale sapido.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821