ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG 2021 2021



Ampio e complesso

Incarna alla perfezione la tradizione enologica piemontese. Il Barolo DOCG di Mauro Veglio unisce la forza del Nebbiolo alla delicatezza di un'elaborazione attenta e rispettosa. Le uve utilizzate per elaborare questo vino provengono da quattro cru diversi, sparsi tra i comuni di La Morra, Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. Questa varietà di terroir contribuisce a creare un vino complesso e sfaccettato, dove le note minerali si intrecciano con quelle fruttate e speziate. Le uve, raccolte a mano e selezionate con cura, vengono vinificate con metodi tradizionali, iniziando con una macerazione sulle bucce, seguita dalla fermentazione alcolica a temperatura controllata, esaltando i profumi fruttati e floreali del Nebbiolo. Segue poi un affinamento in botti di rovere, in parte nuove e in parte usate, che conferisce al vino complessità e rotondità. In ultimo il Barolo viene imbottigliato senza filtrazione o chiarifica, preservandone la naturale vivacità. Nel bicchiere si presenta di un colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso, rivela fin da subito un bouquet ampio e complesso, con note di viola, rosa, mora, spezie dolci e un leggero sentore di liquirizia. In bocca è caldo, avvolgente e persistente, con tannini setosi e un finale lungo e piacevole. Buono fin da subito, questo Barolo invecchia splendidamente, sviluppando nel tempo note terziarie di sottobosco, cuoio e tabacco. Sulla tavola accompagna piatti importanti come brasati, selvaggina e formaggi stagionati.

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	origine miocenico-elveziana caratteristicamente ricchi di calcare e marne
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10-15 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. Affinamento: piccole botti di rovere, 15-20% nuove e 80% 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.
Sensazioni	Colore: rosso rubino di media intensità con venature granato. Bouquet: intenso, armonico, con note eteree, delicate e subito accattivanti. Leggero finale di frutti rossi. Sapore: caldo, equilibrato, con buona persistenza e pronta beva. Delicato retrogusto vanigliato e finale con tannini levigati.

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