



ACQUISTATO IL

"Gattera" Barolo DOCG 2018

2018

Ai piedi dello storico cedro del Libano



Svinando

La Vigna

Terreno	origine miocenico-elveziana caratteristicamente ricchi di calcare e marne
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, partendo da una 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.

Sensazioni

Colore: rubino tenue con leggere note granato. Bouquet: eterico 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 alcolico. Corpo ben strutturato e generoso, tannini dolci e salivanti. L'eccellente esposizione con grande energia termica caratterizza in modo determinante questo vino.

Nasce in una delle menzioni geografiche più affascinanti della denominazione Barolo. Ci troviamo nel comune di La Morra. Qui, ai piedi dello storico cedro del Libano che domina la collina, Mauro Veglio coltiva circa 2,5 ettari di vigneti esposti a sud-est e sud-ovest, su terreni calcarei e argillosi ricchi di microelementi. E qui nasce il Barolo DOCG Gattera, in una posizione ideale, dove il clima temperato delle Langhe favorisce la piena maturazione del Nebbiolo. Le viti, impiantate nei primi anni 50 e allevate a Guyot, danno vita a grappoli generosi che vengono selezionati a mano. La successiva vinificazione prevede inizialmente una fase di macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio per 20-25 giorni, iniziando con una fase a freddo per preservare gli aromi. Dopo la fermentazione alcolica, poi, è prevista anche la malolattica, sempre in acciaio, seguita da un affinamento di almeno 24 mesi in barrique di rovere francese, di cui almeno il 30% nuove e le restanti di secondo e terzo passaggio. In ultimo, per mantenere intatta l'integrità del vino, questo viene imbottigliato senza nessuna filtrazione o chiarifica. Colore rubino tenue con riflessi granato, tipico dei Baroli giovani con potenziale di evoluzione, al naso rivela un bouquet eterico e complesso, con note di spezie dolci, frutti rossi maturi e un delicato sottofondo floreale. In bocca risulta caldo e avvolgente, con un corpo strutturato e tannini morbidi. Il finale è balsamico e generoso. Buono già oggi, questo Barolo può tranquillamente evolvere per oltre 20 anni, acquisendo ulteriore complessità e armonia. Perfetto con carni rosse, brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, può essere proposto con un piatto di agnolotti al plin o un classico brasato al Barolo.

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 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 sviluppa 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 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.

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