CUZZIOLGRANDIVINI

Mauro Veglio

Italia - Piemonte - La Morra (CN)



BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA

100% Nebbiolo

Zona di produzione: Il vigneto da cui ha origine questa etichetta si estende, con esposizione ovest e un'altitudine tra i 400 e i 300 m slm, tra le MGA Manocino e Lirano
Terreno: Abbondante componente calcarea e marne grigie che si alternano a substrati sabbiosi
Vendemmia: manuale
Vinificazione: Diraspatura senza pigiatura con buona parte di acino intero in vasca. Macerazione a freddo nelle prime 36-48 ore, a cui segue l'inizio della fermentazione alcolica, durante la quale vengono effettuati un paio di rimontaggi giornalieri per garantire processi lenti ed estrazioni delicate. La macerazione sulle bucce si protrae all'incirca per 20-25 giorni per poi avere l'inizio della fermentazione malolattica
Affinamento: In botte grande da 25 ettolitri di rovere francese per un totale di 24 mesi
Colore: Rubino tenue con leggere note granato
Profumo: Sentori fruttati di ciliegia scura, con note ferrose, balsamiche e speziate
Sapore: Sentori di frutta scura e di ciliegia sorretti da una trama tannica energica e ancora giovane votata all'evoluzione nel tempo
Grado Alcolico: 14% vol

Mauro Veglio

Proprietà / Fondatori Alessandro e Mauro Veglio / Mauro Veglio
Inizio Attività 1992
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 23
Bottiglie prodotte 120.000



La famiglia Veglio si è sempre dedicata al lavoro della terra a partire dai primi del '900 quando risiedeva in borgata Ciotto a la Morra. Fu Angelo Veglio, classe 1928, lungimirante nella sua visione del Nebbiolo, del quale aveva compreso il potenziale che acquistò la prima vigna negli anni sessanta in località Gattera. Nel 1979, sempre nella frazione Annunziata, la famiglia rilevò una parte della Cascina Nuova insieme a 5 ettari tra cui i "Cru" Arborina e Rocche dell'Annunziata: da quel momento inizia la storia dei Veglio come viticoltori. Nel 1986 Mauro, figlio di Angelo, poco più che ventenne prende le redini dell'azienda e insieme alla moglie Daniela la fa crescere, acquisendo dal suocero nel 1996 le vigne a Monforte d'Alba e proseguendo nel rinnovamento dei vigneti. Protagonista attivo del movimento dei "barolo boys" – che tra gli anni ottanta e novanta ha cambiato il modo di vedere il Barolo – Mauro decide di puntare sui giovani fondendo nel 2017 la sua azienda con quella del nipote Alessandro, classe 1982. È l'unico caso in Langa in cui si ricongiunge quello che nel tempo era stato suddiviso tra i nipoti e i figli del fondatore! Viticoltura semplice e naturale, rispettosa dell'ambiente, concimazione con stallatico naturale, inerbimento della vigna per dei vini fini ed eleganti, perfetti ambasciatori del proprio territorio, fatti da due uomini che sanno sempre mettersi in discussione per migliorare i "frutti" della loro terra.