CUZZIOLGRANDIVINI

Mauro Veglio

Italia - Piemonte - La Morra (CN)



BAROLO ROCCHE DELL'ANNUNZIATA

100% Nebbiolo

Zona di produzione: La Morra
Terreno: presenza di pietrisco (da cui il nome «Rocche») che drena bene l'acqua
Vendemmia: manuale
Vinificazione: macerazione con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 20-25 giorni, partendo da una 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 svina e sempre in vasche d'acciaio si svolge la fermentazione malolattica
Affinamento: in piccole botti di rovere, 30% nuove e 70% 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
Colore: rubino di buona intensità e leggere note granato
Profumo: penetrante ed avvolgente con grande spinta aromatica, dove sui classici frutti rossi prevalgono le note di fiori recisi, fieno e spezie dolci
Sapore: austero e nobile, con grande vigore e pienezza, grande sapidità e mineralità. L'eccellente terroir e particolare microclima conferiscono una complessità unica
Grado Alcolico: 14,5% 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.