CUZZIOLGRANDIVINI

Mauro Veglio

Italia - Piemonte - La Morra (CN)



COLLI TORTONESI BIANCO

100% Timorasso

Vendemmia: manuale
Vinificazione: breve macerazione sulle bucce di circa 12 ore
Affinamento: fermentazione alcolica e affinamento in acciaio con bâtonnage sulle fecce fini, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa almeno 10 - 12 mesi in in bottiglia
Colore: chiaro, giallo intenso con tonalità verdi
Profumo: aromi fruttati di pera e pesca, note floreali di acacia e biancospino accompagnate da tipiche note di miele. Con la maturazione dopo 2-3 anni le note minerali crescono di intensità
Sapore: buona struttura e persistenza sostenute da mineralità salinità e acidità ben definite

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.