

Veglio®



BAROLO DOCG 2015



Vitigno

Nebbiolo 100%

Vigneti

Si tratta di vigneti di media e alta collina (300-350m slm) con esposizione est e sud-est, impiantati su terreni di origine miocenico-elveziana caratteristicamente ricchi di calcare e marne, situati nei Comuni di Serralunga d'Alba e di Diano d'Alba.

Produzione

Produzione massima: 54,40 hl per ettaro.

Vinificazione

La fermentazione è di tipo tradizionale, effettuata in serbatoi di acciaio inox a cappello galleggiante, con durata media di 8-12 giorni a temperatura controllata (30-31°C) con frequenti rimontaggi. Segue una permanenza del mosto sulle bucce per qualche giorno per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche e per favorire l'avvio della successiva fermentazione malolattica.

Affinamento

Il nostro Barolo DOCG viene invecchiato in grandi botti di rovere. Segue poi l'imbottigliamento in bottiglia Albeisa da 75 cl e un affinamento che non è mai inferiore ai 6 mesi.

Conservabilità

Per questo Barolo DOCG il momento ottimale si raggiunge dopo 4-6 anni dalla vendemmia, ma varia poi, anche sensibilmente in funzione delle caratteristiche delle diverse annate.

Caratteristiche organolettiche

Il frutto del lungo affinamento, grazie soprattutto alle doti naturali di questo Barolo DOCG, si sostanzia in un vino strutturato, pieno e robusto, in grado di resistere bene negli anni. Nel calice, il Barolo DOCG è vino affascinante sin dal colore, rosso rubino con riflessi granata che, col tempo, si fanno aranciati. Il profumo è netto e intenso, ampio, con sentori tipicamente di fiori appassiti, spezie, foglie secche e sottobosco. Il sapore è caldo, morbido, pieno, vellutato e armonico, lungamente persistente.

Gradazione alcolica media

14% vol.

Temperatura di servizio consigliata

18°C.

Abbinamenti consigliati

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, più o meno importanti a seconda del vino e dell'annata, e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma questo Barolo DOCG può piacevolmente anche accompagnare l'amichevole conversare di fine pasto.

Veglio



BAROLO DOCG 2015



Vine

Nebbiolo 100%

Vineyards

The vineyards are between half and high hill (300-350m slm), with a south-east exposure, planted originating from Miocene Helvetic epoch, rich of limestone and marl, situated in the municipalities of Serralunga d'Alba and Diano d'Alba.

Production

Maximum production: 54.40 hl per hectare.

Vinification

Traditional fermentation, in stainless steel vats with floating cap with the average duration of 8-12 days at controlled temperature (30-31°C) with frequent pump overs. It follows the permanence of the must on the grape skin for a few days in order to optimize the phase of polyphenol extraction and to foster malolactic fermentation.

Ageing

The Barolo DOCG is stored at least 2 years in oak barrels before bottling in the Albeisa 75cl bottles with a minimum ageing of 6 months.

Storage and evolution

This Barolo DOCG wine reaches its optimal taste 4-6 years after the harvest but it sensibly changes according to the harvested vintage.

Tasting notes and sensory properties

As a result of a long refinement and thanks to its natural characteristics, this Barolo DOCG wine is robust in character, full bodied and of rich structure. It holds up well over the years. In the glass, the Barolo DOCG is a fascinating wine of ruby red colour with garnet-red reflections which tend to become orange over time. The smell is clear, deep and intense with a typical scent of withered flowers, spices, mulch and undergrowth. The taste is warm, soft, velvety, harmonious and with a long persistent finish.

Alcohol content

14% vol.

Service temperature

18°C.

Serving suggestions

The Barolo DOCG is excellent with all kinds of red meat, according to the wine and harvested vintage, and with medium or long maturing cheese. This precious wine can also accompany well friendly chatting at the end of a meal.