



BODEGA

Una historia centenaria. La bodega Veglio Michelino & Figlio ha creado con el paso de los años una fuerte identidad con el territorio de Langa. Siempre ha producido vino, valorizando una tierra enfocada a la cultura de la vid. Propietaria de espacios en tres comunas que son: Diano d'Alba, Serralunga d'Alba y Montelupo Albese, en los últimos años del siglo diecinueve, la familia Vecchi ha creído en la vid, produciendo siempre en los terrenos de su propiedad. Las páginas de la historia de la cantina Veglio son testimonio de la crecida gradual de la hacienda que después del paciente trabajo del abuelo Carlo se enfoca de una manera decisiva en la ruta de la cultura de la viña.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista es limpio, brillante y joven. En el olfato tiene leves notas alcohólicas en el descorche, chocolate blanco, fresa, frutillo negro, una parte herbal. En boca es de cuerpo y permanencia medios.

En condiciones de consumo más que ideales en donde puede aprovechar al máximo la vivacidad de su juventud para ejercer una excelente cata de contraste con platillos cotidianos de nuestra gastronomía con una carga mediana en grasas como una arrachera con guarnición de guacamole, frijoles refritos y arroz.

Respecto a las variedades Así quedaron sentadas las bases y con el paso de los años y compra de un mayor terreno para la viticultura se llegó a nuestros días en donde la bodega Veglio Michelino & Figlio es un ejemplo de modernidad en la producción de vinos que tienen cada vez más adeptos en nuevos países.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

AÑADA:

2013

VARIETADES DE UVA:

Barbera 100%

PAIS:

Piemonte, Italia

EXPOSICIÓN:

Suroeste

Zona de Producción:

Serralunga d'Alba

Denominación:

DOC Barbera d'Alba

Cosecha:

2013

Vinificación:

Prensado suave y conservación en acero

Precio: \$ 395

Paquete 3 Botellas: \$ 1,125.75
 (\$375.25 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,133.00
 (\$355.50 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 4,029.00
 (\$335.75 Bot.)

