



Mauro Teglio



SVAM group

Мы родились и выросли на холмах, где производится Бароло, вино, которое мы любим и которому посвятили свою жизнь. История нашей семьи тесно связана с Ла Морра и этой частью Ланге, этот регион всего за несколько десятилетий сумел достигнуть международного призвания. Мы искренне верим в наши вина, в которых выражены типичность сорта винограда и особенности терруара.

Мы поощряем инновации, но не тогда, когда они означают манипуляции или принуждение в ущерб балансу и традиционному процессу в погребе. Чистота, своевременность, забота и опыт — вот наши гарантии качества.






Mauro Veglio

Наш путь в мире вина начался в середине XX века, когда фермер Анджело Веглио решил инвестировать в виноделие, купив свой первый виноградник в Гаттере, в местечке Аннунциата, проявив тем самым большую дальновидность. В 1979 году ему перешла часть Cascina Nuova и около пяти гектаров виноградников в некоторых из самых престижных крю, включая Arborina и Rocche dell'Annunziata.

Мауро, возглавивший винодельню в раннем возрасте после болезни отца, понимал, как важно было в те времена сосредоточиться на Бароло, когда виноделие в том регионе было синонимом пота, труда и скудных заработков. Начались масштабные работы по реконструкции погреба и обновлению виноградников; созрело желание внедрять инновационные методы в попытке продвинуть продукт, которым слишком долго пренебрегали. В 1987 году Мауро женился на Даниэле, и через несколько лет к виноградникам в Ла Морра добавились виноградники в Монфорте д'Альба.



Э то были полные приключений годы, когда производители обменивались знаниями, технологиями и советами, движимые желанием развиваться и максимально использовать плоды своего труда. Сформировались группы, которые верили в глубокое изменение способа производства Бароло: больше никаких деревенских методов, а чистые вина с большей экстракцией полифенолов и размеренным использованием небольших бочек.

О ориентиром в те годы послужила Бургундия: приоритет ухода за виноградником, снижение урожайности за счет прореживания гроздей и зеленого сбора позволили получить более здоровый и спелый виноград, а в погребах все больше внимания уделялось чистоте процессов.

Н оваторский подход и отход от традиций не остались незамеченными, вылившись в настоящий конфликт поколений и стилей между поборниками современности и защитниками традиций. Однако несомненно одно: благодаря силе общего опыта новая интерпретация Бароло придала региону международный масштаб.





Эволюция

В 2017 году Мауро и Даниэла объявили о слиянии своей компании с компанией своего племянника Алессандро Веглио. Этот шаг был обусловлен сильным желанием привнести в команду глоток свежего воздуха и гарантировать винодельне будущее под семейным управлением. Алессандро, родившийся в 1982 году, привнес свой опыт виноделия, который сосредоточен на качестве, с целью создания сбалансированных вин с выраженной индивидуальностью.

Виноградники – сердце нашей работы как виноградарей. Качество вина создается на винограднике благодаря работе, в которой всегда соблюдается природный баланс. Вот уже более 20 лет мы придерживаемся устойчивого органического земледелия, не используя гербициды и синтетические удобрения.





Эволюция

Между рядами виноградных лоз мы поддерживаем естественные покровные культуры с цветами и полезными растениями. Такой подход не только борется с эрозией, но и способствует возвращению безопасных насекомых, оздоровлению экосистемы, а также распространению естественных дрожжей, которые поселяются на виноградной кожице.

В 2013 году мы установили на наших виноградниках противогородовые сетки, которые играют ключевую роль в сохранении качества винограда в условиях изменения климата: помимо защиты от града, сетки защищают виноград от агрессивного воздействия солнечных лучей.



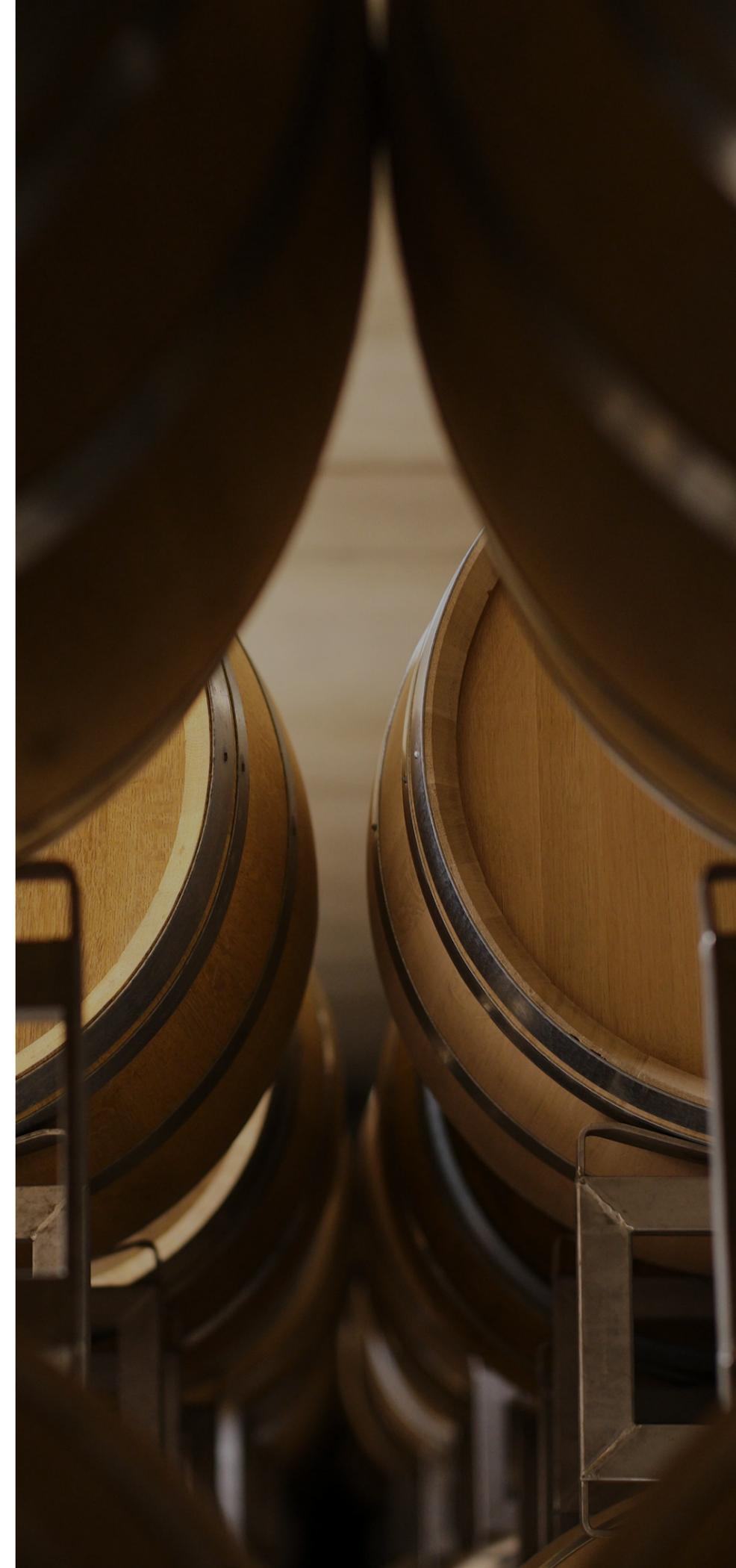


Баланс и качество в погребе

Мы убеждены, что 80% качества вина формируется на винограднике. Поэтому очень важно, чтобы уникальные характеристики терруара оставались четко различимыми в бокале. Мы проводим среднюю по длительности мацерацию, которая позволяет мягко извлечь типичные ароматы и получить вина с пониженной терпкостью.

Мы используем баррики из французского дуба второго и третьего наполнения, выбирая бондарни, которые были наиболее последовательными и постоянными на протяжении многих лет. Древесина не должна подавлять вино, она должна дополнять его, помогая ему достичь естественной элегантности, сохраняя при этом чистоту и свежесть.

Для наших Barolo Paiagallo и Barolo del Comune di Serralunga мы предпочитаем использовать большие бочки.





Langhe DOC Nebbiolo Angelo

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВИНИФИКАЦИЯ: мацерация в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 6 дней. Алкогольная ферментация в нержавеющей стали (около 20 дней), где также происходит малолактическая ферментация при контролируемой температуре. После этого вино переливается в небольшие дубовые бочки. После декантации в нержавеющей стали вино разливается по бутылкам.

ЦВЕТ: интенсивный рубиново-красный с фиолетовыми отблесками.

АРОМАТ: свежий, цветочный, фруктовый, с отчетливыми нотами шиповника, вишни, маракуйи и нежными ароматами малины.

ВКУС: с невероятной свежестью и легкими, деликатными танинами. Тонкое, сбалансированное тело с хорошей ароматической стойкостью.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°C. Особенно приятно ощутить его первоначальную свежесть, а затем оценить эволюцию его ароматов по мере того, как вино медленно согревается в бокале.





Barolo DOCG

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВИНИФИКАЦИЯ: мацерация на кожице в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 10–15 дней, после чего виноград прессуется, и продолжается алкогольная ферментация в нержавеющей стали (около 20 дней), где также происходит малолактическая ферментация при контролируемой температуре. Ближе к декабрю вино переливают в небольшие бочки из дуба, 15—20% из которых новые и 80% использованные, где вино выдерживается в течение 24 месяцев.

ЦВЕТ: рубиново-красный средней интенсивности с гранатово-красными оттенками.

АРОМАТ: интенсивный, гармоничный, и чарующий.

ВКУС: теплый, сбалансированный, длительный, с легкими танинами и тонким ванильным послевкусием.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°C. Особенно приятно ощутить первоначальную свежесть, а затем оценить эволюцию ароматов по мере того, как вино медленно согревается в бокале.





Barolo DOCG del comune di Serralunga

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНИКОВ: посажены в начале 1970-х годов.

ВИНИФИКАЦИЯ: гребнеотделение без дробления, в резервуары поступает практически целый виноград. Холодная мацерация длится 36—48 часов, затем следует алкогольная ферментация и мацерация в течение 20—25 дней. После этого следует малолактическая ферментация. Выдержка в течение 24 месяцев в больших бочках из французского дуба по 25 гектолитров.

ЦВЕТ: светлый рубиново-красный цвет.

АРОМАТ: тона темной вишни, а также бальзамические и пряные нотки.

ВКУС: во вкусе раскрываются нотки темных фруктов и вишни, поддерживаемые живой и молодой танинной текстурой, которая предполагает потенциал для развития.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°. Особенно приятно ощутить первоначальную свежесть вкуса, а затем оценить эволюцию ароматов по мере того, как вино медленно согревается в бокале.





Barolo DOCG Castelletto

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНИКОВ: посажены в конце 1970-х и в 1994 годах.

ВИНИФИКАЦИЯ: мацерация на кожице в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 20—25 дней, начиная с холодной мацерации (10°C) в течение первых 48 часов. Затем вино подвергается малолактической ферментации в резервуарах из нержавеющей стали. Ближе к декабрю вино переливается в небольшие дубовые бочки, 30% из которых — новые, а 70% — использованные, где оно выдерживается в течение 24 месяцев.

ЦВЕТ: интенсивный рубиново-красный с фиолетовыми отблесками.

АРОМАТ: интенсивный, фруктовый и гладкий, с невероятной гармонией и нежным тоном лепестков роз, нотками подлеска, мяты и лакрицы.

ВКУС: энергичное, полнотелое, сбалансированное во вкусе. Танины очень стойкие, но при этом они никогда не бывают слишком резкими. Ноты ежевики и черничного джема в послевкусии.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°C. Особенно приятно ощущать первоначальную свежесть, а затем оценить эволюцию ароматов по мере того, как вино медленно согревается в бокале.





Barolo DOCG Gattera

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНИКОВ: посажены в конце 1950-годов.

ВИНИФИКАЦИЯ: мацерация на кожице в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 20–25 дней, начиная с холодной мацерации (10°C) в течение первых 48 часов. Затем вино подвергается малолактической ферментации в резервуарах из нержавеющей стали. Ближе к декабрю вино переливается в небольшие дубовые бочки, 30% из которых — новые, а 70% — использованные, где оно выдерживается в течение 24 месяцев.

ЦВЕТ: рубиново-красный с едва заметными гранатовыми отблесками.

АРОМАТ: тонкий, со сладковато-пряными нотами, которые прекрасно сочетаются с фруктовыми и цветочными ароматами.

ВКУС: теплый, слегка бальзамический, с деликатными танинами и хорошо интегрированным алкоголем. Хорошо структурированное и тельное вино. Прекрасная экспозиция виноградников и высокая тепловая энергия являются определяющими факторами в характере этого вина.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°C. Особенно приятно ощущать первоначальную свежесть, а затем оценить эволюцию ароматов по мере того, как вино медленно согревается в бокале.





Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata Riserva

СОРТ: 100% Неббиоло.

ВОЗРАСТ ВИНОГРАДНИКОВ: посажены в 1980-х годах.

ВИНИФИКАЦИЯ: мацерация с кожицей в резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре в течение 20 дней. В этот период проводилась деликатная экстракция, сопровождаемая ежедневным переливанием. После отстаивания, была проведена малолактическая ферментация. Далее вино было помещено в бочки, на 30% новые и 70% второго и третьего использования, где его выдерживали в общей сложности 24 месяца. После выдержки вино было разлито по бутылкам для дополнительной выдержки в течение двух с половиной лет.

ЦВЕТ: интенсивный рубиново-красный с гранатовыми оттенками.

АРОМАТ: пронзительный, пленительный и яркий, с классическими нотами красных фруктов и оттенками цветов, сена и сладких специй.

ВКУС: строгий и благородный, с большой энергией, полнотой, с выраженной минеральностью.

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ: 16°—18°C. Особенно приятно оценивать эволюцию ароматов по мере того, как вино медленно нагревается в бокале.



The logo for SVAM group, featuring the letters 'SVAM' in a bold, stylized font with a diagonal slash through the 'V', followed by the word 'group' in a smaller, lowercase sans-serif font.

SVAMgroup

г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14