



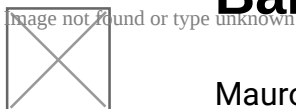
KVALITÉ & KÄNSLA!



Mauro Veglio
viticoltore

Rött vin

Barbera d'Alba 2024



Mauro Veglio



Pris 209 kr

nr 9442201 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Alba Piemonte

Druvor Barbera 100%

Vinmakare Alessandro Veglio

Alk. halt 14%

Information Mauro Veglio tillhör den nya generationens vinmakare i Barolo. Med vingårdar i några av de mest prestigefyllda lägena i La Morra och Monforte, producerar han eleganta och terroirdrivna viner med fokus på balans, renhet och druvtypicitet. Barbera d'Alba är ett tydligt exempel på denna filosofi. Vinet är ett uttryck för modern piemontesisk vinmakning – ett vin som kombinerar generös fruktighet, frisk syra och en elegant struktur. Druvorna till vinet kommer från de yngsta vingårdarna planterade i början av 2000-talet.

Karaktär Ungt och yppigt vin med en frisk syra och toner av röd frukt såsom körsbär, hallon och plommon.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration under kontrollerad temperatur i 6-8 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank och varar i 20 dagar, där sker även malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet lagras i ståltank fram till sommaren efter skörd och buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Passar utmärkt till italienska klassiker som pasta med svamp, lasagne, pizza, grillat kött eller lagrade ostar. Även en fin match till tomatbaserade vegetariska rätter. Perfekt att dricka nu och kan lagras i 5–7 år.

Om producenten

1986 tog Mauro Veglio som 25-åring över företaget när fadern blev sjuk. Han renoverade vingården och omplanterade stora delar och 1992 blev den första skörden från vingården Cascina Nuova buteljerad. Alessandro, brorsbarn till Mauro utbildade sig till oenolog och gjorde från och med 2005 egna viner, både från den egna gården på tre hektar samt en arrenderad mark på 1,5 hektar. 2016 slogs deras affärer ihop och sedan dess görs alla deras viner under namnet Mauro Veglio. Hälften av produktionen är Barolo inkluderat de fyra Cru-områden; Arborina, Gattera, Rocche dell'Annunziata och Castelletto. Sedan 2016 gör man också Barolo Paialgallo som till skillnad från deras övriga Barolo lagras på stora ekfat sk Botti.

Mauro Veglios viner är eleganta, lite fylligare än många andra. De görs i den moderna skolan, i stil med närmsta grannen Elio Altare.