



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Barolo D.O.C.G. Rocche dell'Annunziata Riserva 2019

Mauro Veglio



Mauro Veglio  
viticoltore



Pris 1149 kr

nr MV1201 - 750 ml

**Ursprung** Piemonte

**Druvor** Nebbiolo

**Alk. halt** 14%

**Jordmån** Stenar

**Information** Vingården Rocche dell'Annunziata är belägen mellan La Morra och Frazione i Annunziata. Den är belägen med en sydostlig exponering och jordmånen är stenig, därav namnet Rocche som betyder just stenar.

**Karaktär** Intensiv och fruktig doft av körsbär, hallon, blommor, hög och söta kryddor. Vinet har mjuka tanniner, hög syra och ett långt, ihållande avslut.

**Vinifiering** Maceration med skalkontakt i temperaturkontrollerade, rostfria ståltankar under 20 dagar med daglig "pump over". Vinet genomgår sedan malolaktisk jäsning i de rostfria ståltankarna.

**Lagring** 100% av vinet har lagrat i 24 månader på 30% nya ekfat och 70% andra och tredje-gångsanvända ekfat. Efter buteljering lagras vinet ytterligare två och ett halvt år på flaska.

**Passar till** Pastarätter, gärna med tryffel. Nöt, vilt och lamm

### 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 Paiagallo 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.