

Rött vin

Barolo del Comune di Serralunga d´Alba 2021

Mauro Veglio

Pris 589 kr
nr 7312601 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14.5%

Jordmån Kalksten, märgel och inslag av sand

Information Vingården som plamterades i början av 70-talet är belägen med en västlig exponering på en höjd mellan 250 till 400 meter över havet. Jordmånen består av riklig kalksten, grå märgel med inslag av sand. Dessa egenskaper ger vinerna intensiva och komplexa aromer samt en härligt rund struktur.Vinet kan drickas nu men kommer att utvecklas fint i ytterliger 20 år.

Karaktär Intensiv och fruktig doft av körsbär, moreller och kryddor. Vinet har markanta tanniner, hög syra och ett långt, ihållande avslut.

Vinifiering Maceration med skalkontakt i tempraturkontrollerade, rostfria ståltankar under 20-28 dagar med daglig "pump over". Vinet genomgår sedan malolaktisk jäsning i de rostfria ståltankarna.

Lagring Vinet har lagrats 24 månader på stora 25-hl franska ekfat. Efter buteljering lagras vinet ytterligare två och ett halvt år på flaska**.**

Passar till Nöt, vilt och lamm och krämiga pastarätter

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.