



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

## Timorasso Colli Tortonesi 2024

Mauro Veglio



Mauro Veglio  
viticoltore



Pris 299 kr

nr 7066301 - 750 ml

**Ursprung** Colli Tortonesi Piemonte

**Druvor** Timorasso 100%

**Vinmakare** Alessandro Veglio

**Alk. halt** 13.5%

**Jordmån** Kalksten med inslag av lera och sand

**Information** Timorasso är en av Italiens mest spännande vita druvor just nu – ibland kallad "vit Barolo" tack vare sin struktur och lagringsförmåga. Mauro Veglio, välkänd för sina Barolo-viner från Piemonte, har nyligen lanserat sitt första vita vin – en Colli Tortonesi Bianco gjort på druvan Timorasso. Projektet startade redan 2021 och är starkt kopplat till producentens filosofi: att arbeta med lokala druvor och uttrycka terroir. Valet av Timorasso var medvetet – en druva med stor framtid och tydlig identitet, snarare än en internationell sort. Vinet markerar ett tydligt nytt kapitel för producenten efter över 30 år med fokus på röda viner. Ett nytt, ambitiöst vitt vin där klassisk piemontesisk precision möter Timorassons kraft och lagringsduglighet. Ett vin med djup, energi och tydligt ursprung, som placerar sig i den nya vågen av seriösa vita viner från Piemonte.

**Karaktär** Nyanserad och djup doft av mogen persika och aprikos som möter citruszest, vita blommor och en lätt honungston. I bakgrunden finns en tydlig mineralitet, nästan som våt sten efter sommarregn, tillsammans med subtila inslag av mandel och örter. Smaken är fyllig och tät men samtidigt vibrerande frisk.

**Vinifiering** Druvorna skördas för hand. Vinifieringen inleds sedan med en kort skalkontakt på cirka 12 timmar.

**Lagring** Lagring på jästfällning i rostfria stältankar med regelbunden bâtonnage. Efter buteljering lagras vinet ytterligare i minst 10–12 månader.

**Passar till** Servera till rätter av fisk och skaldjur. Kyckling eller kalv, särskilt med krämiga såser eller svamp – vinets syra skär igenom fint. Halvlagrade till lagrade ostar, gärna med nötiga inslag (t.ex. comté eller parmesan). Vinet passar även utmärkt till flertalet vegetarsika rätter.

### 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 Paigallo 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.