



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Dolcetto d'Alba DOC 2024

Mauro Veglio



Mauro Veglio
viticoltore



Pris 209 kr

nr 7887601 - 750 ml

Ursprung Dolcetto d'Alba Piemonte

Druvor Dolcetto 100%

Alk. halt 14.5%

Information Vingårdarna ligger i vacker sluttning av Cascina Nuova, med lite svalare klimat. Vingården planterades tidigt på 2000-talet. Total produceras cirka 13000 flaskor av det här vinet.

Karaktär Vinet har en ren snygg doft, friskt med bäriga jordiga toner och mjuk tanninstruktur.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration under kontrolltemperatur i 4 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank och varar i 20 dagar, där även malolaktisk jäsning sker. Vinet får sedan ligga på ståltank i 6-7 månader innan det buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Servera till krämig risotto eller pasta, lätta charkuterier.

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.