

Rött vin

Langhe DOC Nebbiolo Angelo 2024

Mauro Veglio

Pris 285 kr
nr 7871801 - 750 ml

Ursprung Langhe Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14%

Information Druvorna till det här vinet kommer från de yngsta och mest kraftfulla vingårdarna i La Morra och Monforte d'Alba. Av det här vinet produceras ungefär 20 000 flaskor.

Karaktär Friskt och fruktigt vin med toner av körsbär, hallon och rosor. Välbalanserat med fina tanniner. Ett vin som är gjort för att drickas ungt men som också kan lagras och utvecklas väl i flera år.

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

Lagring Vinet har lagrats en tid på små ekfat. Vinet buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Servera kötträtter, krämig pasta eller svamprisotto.

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.