



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barolo DOCG 2021

Mauro Veglio



Mauro Veglio
viticoltore



Pris 449 kr

nr 7873501 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

Alk. halt 14.5% **Restsocker** 0,2

Information Sandrik jordmån med mägerl

Information Druvorna kommer från den yngsta vingården vid La Morra och Monforte d'Alba. Av det här vinet produceras ungefär 25000 flaskor.

Karaktär Intensivt, välbalanserat med eteriska nyanser och toner av röd frukt och vanilj. Tillgängliga tanniner.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration med skalkontakt under kontrolltemperatur i 10 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank där också malolaktisk jäsning sker.

Lagring Vinet lagras i 24 månader på små ekfat, varav ca 20% är nya fat. Vinet buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Servera till rätter av mörkt kött och hårdostar

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.