

Rött vin

# Barolo DOCG Paiagallo 2022

Mauro Veglio

Pris 819 kr
nr 7853401 - 750 ml

**Ursprung** Barolo Piemonte

**Druvor** Nebbiolo 100%

**Alk. halt** 14.5%

**Information** Sandrik jordmån med märgel

**Information** Paiagallo är belägen på östra sidan om Barolo, med en total areal på 12,35 hektar. Av det här vinet produceras ungefär 4000 flaskor.

**Karaktär** Mycket fruktig med delikata toner av jordgubb och hallon. Elegant vin med mjuka tanniner.

**Vinifiering** Vinet har genomgått maceration med skalkontakt under kontrolltemperatur i 20-25 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank och vinet lagras sedan i 300 liters ekfat i 24 månader. 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.