

Rött vin

Barbera d´Alba 2025

Mauro Veglio

Pris 265 kr
nr MV0901 - 750 ml

Ursprung Barbera d´Alba Piemonte

Druvor Barbera 100%

Alk. halt 14.5%

Information Druvorna till det här vinet kommer från de yngsta vingårdarna planterade i början av 2000-talet. Totalt produceras det ca 25000 flaskor av detta vin.

Karaktär Ungt yppigt vin med frisk frukt och toner av röd frukt som körsbär och plommon.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration under kontrolltemperatur i 6-8 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank och varar i 20 dagar, där även malolaktisk jäsning sker.

Lagring Vinet lagras i ståltank fram till sommaren efter skörd och buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Pastarätter, pizza och 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 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.