

Rött vin

Barolo DOCG Arborina 1500ml 2020

Mauro Veglio

Pris 1359 kr
nr 7391606 - 1500 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor Nebbiolo

Alk. halt 14.5% **Restsocker** 0,4

Information Vingården planterades i början av 70-talet. Totalt görs cirka 6000 flaskor av detta vin.

Karaktär Elegant och medelfylligt med smaker av körsbär, hallon, blommor, kryddor och fat. Tydliga tanniner. Dekantera gärna vinet innan servering.

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

Lagring Vinet har lagrats 24 månader på små ekfat varav 40% är nya fat. Vinet buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Servera till rött 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.