



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova 2017

Mauro Veglio



Mauro Veglio
viticoltore



Pris 329 kr

nr 7766701 - 750 ml

Ursprung Barbera d'Alba Piemonte

Druvor Barbera 100%

Alk. halt 15% **Restsocker** 0,2

Information Vinrankorna är planterade i början av 1960-talet och totalt produceras det ca 6000 flaskor av detta vin.

Karaktär Smakrikt koncentrerat vin med mogna bär som björnbär, bigarråer, kryddor och vanilj. Fylligt med uppfriskande syra och fina tanniner.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration under kontrolltemperatur i 10 dagar innan druvorna varsamt pressas. Fermenteringen sker i ståltank och varar i 20 dagar, där även malolaktisk jäsning sker.

Lagring Vinet har lagrats 18 månader på små ekfat varav 70% är nya fat. Vinet buteljeras utan klarning eller filtrering.

Passar till Grillat, lamm och fylliga grytor

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 Paialgallo 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.