

Rött vin

Barolo DOCG Arborina 2018

Mauro Veglio

Pris 599 kr
nr 7888301 - 750 ml

Ursprung Barolo Piemonte

Druvor Nebbiolo 100%

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

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

Karaktär Ett elegant medelfylligt vin med körsbär, hallon, blommor, kryddor och fat. Tanninerna är tydliga, dekantera gärna vinet innan servering.

Vinifiering Vinet har genomgått maceration under kontrolltemperatur i 8 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.