



MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Barolo Castelletto

Dyp rubinrød farge. Aroma av røde bær, roseblader og hint av eukalyptus og lakris. Fylldig og balansert med solbær, blåbær, røde bær. Lang ettersmak. Fra årgang 1996 har Mauro Veglio laget en enkeltvinmarks-barolo i Castelletto, hvor han eier 4 hektar. Han var den første som gjorde dette. Vinmarkene her er godt ventilerte, inneholder mye sandstein gir tanninrike og freshe baroloer. Vinen modnes i 24 måneder på nye og gamle eikefat før de flasketappes. Ufiltrert.

VINMONOPOLET: **679,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **566,75**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Storfe



Fylde



Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring



Storvilt



Fylldig og balansert med solbær, blåbær, røde bær. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	5906101	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-