



MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Langhe Nebbiolo

Intens rubinrød farge. Frisk, floral og fruktig duft av nyper, kirsebær og delikate hint av bringebær. Vinøs med flott friskhet og lette, delikate tanniner. Fin, balansert kropp med god lengde. Serveringstemperatur: 16–18 °C. Drikkeklar, men eldes godt etter flere år på flaske. 100 % Nebbiolo. Beskjæringsystem: Guyot. Vinifikasjon: maserasjon med skall i ståltanker ved kontrollert temperatur i ca. 6 dager før druene presses og gjæringen fullføres i ståltanker (ca. 20 dager), hvor også den malolaktiske gjæringen finner sted. Deretter overføres vinen til små eikefat. Etter omstikking til ståltank tappes vinen på flaske uten klaring eller filtrering.

Horeca veil. ekskl. mva: **301,19**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Konsentrert og balansert med smak av fiole og markjordbær.

Vinmonopol nr	14307501	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	-