



MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Barbera d'Alba

Intens rubinrød farge. Fruktig og frisk duft av røde bær, og tydelig kirsebær og plomme. Balansert smak med lett syrlighet som er typiske for Barbera, samt en tydelig mineralitet og en delikat saltaktig ettersmak. Serveres 16–18 °C. Vinplantene er ble plantet på tidlig 2000-tallet (guyot beskjæring). Vinifikasjon: maserasjon med skall i ståltanker ved kontrollert temperatur i 6–8 dager før druene presses og gjæringen fullføres i ståltanker (ca. 20 dager) og etterfulgt av malolaktisk gjæringen. Vinen modnes i ståltanker til sommeren etter innhøstingen og tappes på flasker uten klaring eller filtrering.

Horeca veil. ekskl. mva: **264,85**



Lyst kjøtt



Friskhet



Barbera 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Kjøttfull, god konsentrasjon.

Vinmonopol nr	14307601	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6402523	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-