

MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Barolo Castelletto

Intens rubinrød farge. Intens og myk duft av rød frukt og roseblader. Svært elegant, med subtile hint av skogbunn, mynte og lakris. Kraftig, fyldig og balansert smak. Høyt tannin-nivå, men blir aldri for tørre. En saftig barolo med ettersmak av bjørnebær- og blåbærsyltetøy. Serveringstemperatur: 16–18 °C. 100 % Nebbiolo - vinstokkene ble plantet på slutten av 1970-tallet og i 1994. (beskjæring: Guyot) Vinifikasjon: maserasjon med skall i ståltanker ved kontrollert temperatur i 20–25 dager, med kaldmaserasjon (10 °C) de første 48 timene. I denne perioden foretas en svært skånsom ekstraksjon, med kun et par overpumpinger daglig. Deretter tappes vinen og gjennomgår malolaktisk gjæring i ståltanker. Mot desember overføres vinen til små eikefat, hvorav 30 % er nye og 70 % brukte, og modnes der i 24 måneder. Etter omstikking til…

Horeca veil. eksl. mva: **580,81**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Nebbiolo 100%

Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring

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

Vinmonopol nr	**5906101**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6402564**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Piemonte**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**