

MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Barbera d'Alba Cascina Nuova

Intens rubinrød farge. Rik duft av plommesyltetøy og hylleblomst. Lett krydret med hint av kandisert frukt. Kraftfull og energisk smak med en flott konsentrasjon og syre. God lengde og fin mineralsk smak som skyldes vinmarkenes alder og den unike jordsmonnet. Serveringstemperatur: 16–18 °C. Drikkeklar, men har også potensial til å lagres godt i flere år. Barbera-vinstokkene er plantet tidlig på 1960-tallet (beskjæring: Guyot). Vinifikasjon: maserasjon med skall i ståltanker ved kontrollert temperatur i ca. 10 dager før druene presses og gjæringen i ståltanker i ca. 20 dager, etterfulgt av malolaktiske gjæring. I desember overføres vinen til små eikefat, hvorav 40 % er nye og 60 % brukt én til to ganger tidligere. Vinen modnes i 18 måneder og etter omstikking til ståltank tappes vinen på flaske uten klaring eller filtrering.

Horeca veil. eksl. mva: **402,41**

Lam og sau

Småvilt og fugl

Storfe

Friskhet

Fylde

Barbera 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Intens, saftig og smaksrik med aroma av tørket frukt, røde bær, krydder og blomst. Lang ettersmak.

Vinmonopol nr	**10509601**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6402556**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**7 g/l**
Distrikt	**Piemonte**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**