



MAURO VEGLIO

## Mauro Veglio Barolo

Medium rubinrød farge. Intens og harmonisk duft av fioler, røde frukter, bjørnebær og hint av vanilje. God konsentrasjon, flott balansert vin med hint av fioler og markjordbær. Avsløpne fine tanniner med et delikat hint av vanilje i ettersmaken. Druene til denne Baroloen kommer fra Mauros yngste vinmark i La Morra og Monforte d'Alba. Baroloen vinifiseres på tradisjonelt vis i ca. 20 dager i temperaturkontrollert ståltanker. Etter maserasjon med drueskall, fermentering og malolaktisk gjæring overføres vinen til små eikefat (15-20% er nye fat) i 24 måneder. Etter en dekantering tilbake til ståltanker tappes vinen på flaske uten filtrering og klaring.

Horeca veil. ekskl. mva: **458,65**



Lam og sau



Friskhet



Nebbiolo 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Sammensatt med god fasthet og fylde, preg av modne røde bær, tørket frukt, litt urt, fat og lakris.

Vinmonopol nr	<b>14307701</b>	Alkoholprosent	<b>14%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>6402697</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Piemonte</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	-