

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.

VINMONOPOLET: **494,-**

Horeca veil. eksl. mva: **417,55**



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