

MAURO VEGLIO

Mauro Veglio Barolo Castelletto

Dyp rubinrød farge. Aroma av røde bær, roseblader og hint av eukalyptus og lakris. Fyldig og balansert med solbær, blabær, røde bær. Lang ettersmak. Fra årgang 1996 har Mauro Veglio laget en enkeltvinmarks-barolo i Castelletto, hvor han eier 4 hektar. Han var den første som gjorde dette. Vinmarkene her er godt ventilerte, inneholder mye sandstein gir tanninrike og freshe baroloer. Vinen modnes i 24 måneder på nye og gamle eikefat før de flasketappes. Ufiltrert.

VINMONOPOLET:	**679,-**
Horeca veil. eksl. mva:	**566,76**

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	**-**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Piemonte**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**