

MAURO VEGLIO

Alessandro Veglio Barolo



Middels dyp rubinrød. Konsentrert duft av kirsebær, noe krydder, fioler og lakris. Ren kompleks og elegant. Finslepne tanniner. Lang ettersmak. En av de nye unge vinmakerne i Piemonte. Hans onkel er den berømte vinprodusenten Mauro Veglio. Alessandro gikk etter endt enologutdannelse i lære hos sin onkel, og startet for seg selv i 2005. Familien har 3,5 hektar selv og leier i tillegg noen hektar av venner. Alessandro er opptatt av at vinene hans skal være tilgjengelige allerede når de slippes, harmoniske og godt balansert. Han bruker minst mulig sulfitt og jobber så naturlig som mulig i vinmarken uten bruk av sprøytemidler. Han lager også vin fra den berømte Barolovinmarken Gattera.

VINMONOPOLET: **419,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **324,52**



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 | 7615101 | Alkoholprosent | 14% | Varetype | Rødvinn |
| EPD nr | - | Vecturanummer | - | Sukkerinnhold | < 3 g/l |
| Land | Italia | Utvalg | - | Syreinnhold | 5 g/l |
| Distrikt | Piemonte | Forpakning | 75 cl, Glass | Segment | - |