

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Arborina DOCG Mauro

Mauro Veglio og Daniela Saffirio grundlagde ejendommen i 1992. Gården ligger i den skønne Annunziata-del af La Morra og lige ved siden Elio Altares ejendom. En del af Veglios succes skyldes da utvivlsomt også venskabet med Elio Altare, og Mauro er stærkt inspireret af dennes tilgang til vinframstilling. Mauro og Daniela råder efterhånden over ca. 12 ha vinmarker, herunder ca. 3,5 ha på La Villa og Pressenda i frazione Castelletto i Monforte d'Alba, der ejes af Danielas familie. Der fremstilles årligt i omegnen af 60.000 flasker, heraf ca. 30.000 flasker Barolo og dette med en stærk cru-bevidsthed, altså det forhold, at forskellige dyrkningshabitater giver unikke *Baroli*.

Der lægges fremdeles vægt på at fremstille rene, typiske og *territorio*-tro vine, der afspejler det særlige sted, hvor druerne dyrkes og et særligt udtryk skabes. Der er en tilnærmet organisk eller økologisk tilgang til arbejdet i marken og der bruges ikke kunstgødning og pesticider, som der heller ikke anvendes kulturgær. Samtidig holdes høstudbyttet i ave. Vinifikationsmæssigt hører tilgangen til i den moderne ende af skalaen og der anvendes rotofermentatorer med temperaturkontrol, relativt korte macerationstider og en vis procentdel nye barriques til Barolo. Mauro er meget omhyggelig med brugen af svovl: typisk ligger niveauet for den frie svovl i vinene på ca. 25-30 mg/liter, og den totale svovl på ca. 40-60 mg/liter, hvilket er ca. halvdelen af det officielt tilladte.

Mauro har ca. 2,5 ha på *vigneto* Arborina, en syd-sydøst-vestvendt position, der ligger ca. 270 moh. 2/3 dele af par-cellet er beplantet i 1970, den sidste del i 1988. *Cru* Arborina er, som Elio Altare tidligt har demonstreret, et stærkt og fascinerende *territorio*. Barolo Arborina er af Veglio fremstillet første gang i 1994 og giver i Mauros sikre fortolkning en elegant, næsten eksotisk Barolo af frugtlig frodighed, skøn nuancerigdom og en smidig, balancerende tanninstruktur. Den eksemplificerer på meget værdig vis Annunziata-vinernes generose, næsten burgundiske karakter og udtalte floralitet. Således er den umiskendeligt Nebbiolo og med en egen klædelig strengthed. Den lagrer til stor skønhed og endnu større sammensathed, men er vanligvis også tilgængelig og harmonisk i de unge år.



Enkeltmarks Barolo.

Smuk og fascinerende Barolo med nærmest Burgundisk elegance.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, 2,5 ha.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 5000 planter/ha, 5.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Tilnærmet organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 8.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 8 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, dernæst lagret 24 mdr på 40% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVElsen

Rubinrød. Næse med stor og intens egenkarakter, men også med typicitet. Falmede og friske rosenbløsterblade, jordbær og søde, syltede kirsebær. Fast, smidig, majestætisk og vedvarende i munden.

ASSOCIATIONER

- Roser, lakrids, ribs, jordbær
- Hindbær, kirsebær, tobak
- Lakrids, træfler

SERVERING

- Risotto med svampe, pasta
- Stegt og grillet rødt kød
- *Vino da meditazione*

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALER

Drikkes indtil 15+ år gammel.

www.Mauroveglio.com