

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Castelletto DOCG Mauro Veglio



En mere potent Barolo fra Mauro Veglios sikre hånd.

Tjære og roser præger denne vin.

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.

Barolo Castelletto er ret beset ikke en enkeltmarksvin, men Mauro har siden 1996 blandet druerne fra svigerfaderens positioner på markerne La Villa og Pressenda for at lave denne Barolo. 2/3 af planterne er sat i 1967, resten er fra 1995 så der er gode forudsætninger for at skabe en ædel vin, der markant adskiller sig fra Annunziata vinene. Således er vinen lidt mere potent, næsen lidt mere urtet, med et anstrøg af eukalyptus og mynte, og den aromatiske profil er i det hele taget lidt længere tid om at finde sammen og vinde fuld ekspressivitet. Også tanninstrukturen er mere markant, endskønt Mauro forsøger at skabe et smidigt udtryk. Med tiden udvikles tjære og roser og en stor Barolo synes at finde sig selv og udtrykker den typicitet der kendetegner denne del af Monforte d'Alba.

LOKALITET

Monforte d'Alba, Frazione Castelletto, ca. 1,5 ha fordelt på cru Pressenda og cru La Villa.

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. 5.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN

Gæret med ca. 8 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, dernæst lagret 24 mdr på 50% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVElsen

Rubinrød. Sammensat, lovende næse med urter, røde bær og frugter. Markant, frugtbetonet, tannisk. Udvikles flot i glasset og alt finder smukt sammen med yderligere flaskelagring.

ASSOCIATIONER

- Eukalyptus, blommer, blåbær
- Spiritussyltede kirsebær, læder
- Fennikelfrø, trøfler, tobak

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALER

Drikkes indtil 20+ år gammel.

www.Mauroveglio.com

adriatvinimport.dk

