

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo DOCG Mauro Veglio



Barolo i Mauro Veglios basisudgave.

Fin og elegant. Dejlig lige fra frigivelsestidspunktet.

adriatvinimport.dk



Mauro Veglio og Daniela Saffirio grundlagde ejendommen i 1992. Gården ligger i den skønne Annunziata-del af La Morra og lige ved siden af 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 vinfremstilling. 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 dyrkningshabiter 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 er Mauros bud på en basis-vin, der grundlæggende opfylder to formål. Dels at man kan tilbyde en typerigtig og værdig Barolo til en fair pris, og dels muliggøres det at holde et konsistent højt niveau på cru-vinene, idet der til denne vin selekteres druer fra alle ejendommens yngste planter, således at kun de absolut bedste ender i enkeltmarksvinene. En del af arven fra Altare er, at Barolo helst skal smage godt gennem hele udviklingsforløbet og den almindelige Barolo fra Veglio præsenterer sig vanligtvis flot lige fra begyndelsen. Veglio lægger vægt på Baroli af elegance, raffinement og balance og det får man absolut i denne klassiske version, der præsenterer Nebbiolos uforlignelige sammensathed, intensitet, markante struktur og helstøbte karakter.

LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, Monforte d'Alba, Fr. Castelletto

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede. Fra de yngste planter fra de forskellige cru'er.

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 20% nye franske barriques, hvor den malolaktiske gæring også sker.

OPLEVElsen

Rubindrød. Delikat, varietaltro næse med noter af friske og tørrede roser og røde bær og stenfrugter. Udtalt elegant med klassisk tanninstruktur, men frugtbetonet og med en raffineret smagsfylde og forventet klasse.

ASSOCIATIONER

- Roser, lakrids, ribs, jordbær
- Kirsebær, blommer

SERVERING

- Risotto med svampe, pasta
- Stegt og grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE

Drikkes indtil 12+ år gammel.

www.Mauroveglio.com