

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba DOC Mauro Veglio



Mauro Veglios basis-Barbera.

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.

Det er typisk for Langhes producenter, at man fremstiller to forskellige vintyper på Barbera: en frisk, frugtig, ukompliceret vin med stor appel og så en mere ambitiøs og kompleks vin, der ofte barrique-lagres. Barbera d'Alba er den friske, primærfrugtige fortolkning af denne attraktive drue. Mauro laver en konsistent fortrinlig version med stor saftighed, der emmer af frugt og er en ideel ledsager til egens pastaretter eller en god pizza. Modsat Dolcetto har Barbera en del syre, men til gengæld et meget moderat indhold af tannin, og det er således den fine balance med frugtens sødme og syren, der er attraktionen og udfordringen her. Det giver en skøn frugtbetonet tør vin, der opleves som både generøs og velgørende også i alsidige madsammenhænge.

### LOKALITET

La Morra, Frazione Annunziata, i alt 1 ha.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede. Planter fra 1970-1990.

### UDBYTTE

Ca. 5000 planter/ha, udbytte 7.000-7.500 kg druer/ha.

### DYRKNINGSFORM

Tilnærmet organisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 13.000 flasker årligt.

### FRA MOST TIL VIN

Gæret med max 5 dages maceration på horisontale temperaturkontrollerede rotofermentatorer, og dernæst lagret 6 måneder på ståltanke, hvor den malolaktiske gæring også gennemføres.

### OPLEVElsen

Dyb rubinrød med sort kerne og violette reflekser. Generøs primærfrugtig næse med frugt- og blomsternoter. Udtalt frisk og saftig i munden med nerve og middelfylde.

### ASSOCIATIONER

- Violer, urter, ribs, kirsebær
- Blå blomster

### SERVERING

- Antipasti af kød og grøntsager
- Agnolotti burro e salvia
- Pizza, sommerdøgn

Serveringstemperatur: 12-16° C.

### POTENTIALER

Drikkes for sin ungdom og indtil 5 år gammel.

[www.Mauroveglio.com](http://www.Mauroveglio.com)

adriatvinimport.dk

