Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Paiagallo DOCG Mauro Veglio

Barolo Paiagallo er fremstillet i traditionel stil med lang maceration og lagring på store fade (botti).

En udsøgt Barolo med floralitet og delikat rød frugt.

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 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 dyrkningshabitater giver unikke *Baroli*.

Der lægges fremdeles vægt på at fremstille rene, typerigtige 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.

Vinen blev fremstillet første gang i 2016 af Mauros nevø Alessandro Veglio, der havde fået mulighed for at lease de to parceller, men den blev frigivet i Mauro Veglio-regi, idet Alessandro officielt indtrådte i vinbruget i 2017. Barolo Paiagallo var fra begyndelsen blevet konciperet i en mere traditionel stil, med lang maceration og *botti*-lagring, og det har familien valgt at fortsætte med. MGA Paiagallo er en smuk lille historisk cru i Barolo kommune på 12,35 ha, og den sandholdige mergel yder en velduftende og elegant Barolo med en ædel struktur. Vinen er skønt formet af dyrkningsstedet, men også den mere klassiske fremstillingsmåde skaber en kontrast til de øvrige vine i Barolo-porteføljen, der efterhånden har fået en vis kommunal spændevidde.

LOKALITET
MGA Paiagallo i Barolo kommune. 0,65 ha, fordelt på en østvendt og en let sydøstvendt parcel, ca. 320-340 moh. Planterne er sat i midten af 1980'erne.

TYPE
Rødvin

DRUER
100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE
5.000 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM
Tilnærmet økologisk, ikke certificeret. Guyot opbinding.

ÅRLIG PRODUKTION
Ca. 4.000 flasker årligt.

FRA MOST TIL VIN
Gæring på temperaturstyrede ståltanke med 20-25 dages maceration. Malolaktisk gæring på stål og dernæst lagres vinen i 2 år på en 30 hl botte di rovere.

OPLEVELSEN
Granatrød. Dyrkningsstedet giver en veldetaljeret og udsøgt floral Barolo med rød frugt og smidighed i strukturen.

ASSOCIATIONER
- *Roser, lakrids, ribs, jordbær*
- *Hindbær, kirsebær, tobak*
- *Lakrids, trøfler*

SERVERING
- *Risotto med svampe*
- *Stegt og grillet rødt kød*
- *Guancia di manzo*
- *Efterårets hår- og fuglevildt*

Serveringstemperatur: 14-16° C.

POTENTIALE
Drikkes indtil 15+ år gammel.

www.mauroveglio.com

adriatvinimport.dk