

Mauro Sebaste Barolo DOCG Tresuri



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12334001
Vinmonopol pris:	kr 429,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Rødvin - Italia, Piemonte, Barolo

Produsent: MAURO SEBASTE

Produsentbeskrivelse:

Mauro Sebaste er sønnen til Sylla, en legende og kjent vinekspert i Lange. Når hun gikk vekk startet Mauro å lage vin selv, og idag driver han og fru sin vingården Mauro Sebaste. Den nye generasjonen, datterene Sylla og Angelica, jobber og i familiebedriften.

Mauro har 30 ha med nøye utvalgte vinmarker i Alba, Serralunga, Barolo, La Morra, Verduno, Vinchio, Diano d'Alba, Montelupo, Mango, Piobesi d'Alba e Vezza d'Alba. Mauro er involvert i alle deler av vinifisering og vinmaking; kontrollerer jordsmonn, jobber med trimming, green harvest og når det er tid å høste organiserer han alt personlig og er delaktig i å kontrollere alle druene som blir valgt ut. Alt blir plukket for hånd og går gjennom flertallet seleksjoner før de ender opp i gjæringstanken. Han er meget detaljsyrt både i vinmarken og i vineriet.

Deres produksjonsanlegg er innovativt, moderne og energi sparende. I vinkjelleren flyttes vinene rundt i forskjellige fat for å gi vinen eksakt den stil som Mauro mener er riktig for hver enkelt vin. Totalt produseres rundt 120'000 flasker vin per år.

Produktinformasjon:

100% Nebbiolo som kommer fra vinmarker med optimal soleksponering. Man blander du forskjellige vinmarkene for å komplettere de ulike karakterene, og det du har her er en klassisk Barolo av høy kvalitet. Jordsmonnet er kalkholdig og høstingen skjer i oktober. Alt skjer for hånd og druene legges i kurver som tar maks 25 kg. Druene blir sortert enda en gang på vibrasjonsbord før de blir forsiktig presset. Maserasjon sker 12-16 dager med pump over. Temperatur kontrollerte ståltanker. En del av vinen lagres på 1600 liter fransk og en del lagres på 400 liters barrique i 36 måneder. Vinen modner så minimum 6 måneder på flaske før de slippes til salgs.

Smaksnotater:

Rubinrød farge med rustikk kant. Fin og elegant på nesen med innslag av kirsebær, rose, søt lakrids og nellik. Rik, men harmonisk. Slitter godt og lenge og har kraftig struktur.

Årgang:	2016
Druetyper:	100% NEBBIOLO
Klassifikasjon:	Barolo DOCG
Alkohol:	14.5 %vol
Sukker:	0,18 g/l
Syre:	5,38 g/l
Lagring:	36-42 måneder
Holdbarhet:	15-20 år