

Mauro Sebaste Centrobicchi Barbera d'Alba Superiore



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12333801
Vinmonopol pris:	kr 329,90

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

Rødvin - Italia, Piemonte, Piemonte

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 vinifikasjon 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% Barbera fra Alba og Diano d'Alba som har kalkholdig jordsmonn. Man høster i mitten til slutten av september, alt for hånd og man sorterer druene flere ganger før de blir presset. Masserasjon varer i 8-10 dager i temperaturkontrollerte ståltanker, med daglig pump over. Vinen lagres 12-14 måneder i nye franske eike fat 'tonneaux' på 400 liter. Etter nødvendig lagring på fat får vinen modne på flaske minimum 6 måneder før den slippes.

Smaksnotater:

Intensiv rød og dyp farge. Aroma av kryddrer, røde og mørke bær og andre røde frukter. Kraftful, intensiv og kompleks vin, som samtidig har en perfekt balans og friskhet.

Årgang:	2017
Druetyper:	100% BARBERA
Klassifikasjon:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Alkohol:	15.5 %vol
Sukker:	0,20 g/l
Syre:	7,71 g/l
Serveringstemp.:	18
Lagring:	12 måneder
Holdbarhet:	10 år