

## Mauro Sebaste Barolo DOCG Ceretta



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	12334201
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 599,90

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 detaljsynt 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 den historiske vinmarken Cerretta i Barolo. Denne vinmarken ligger i Serralunga d'Alba og jordsmonnet er kalkholdig og rikt på jern. Høsting skjer i oktober. Druene sorteres først i vinmarken når de plukkes for hånd, og sen en gang til på vibrasjonsbord før druene presses forsiktig. Maserasjon i 12-16 dager med daglig pumpover. Temperatur kontrollert ståltanker. Vinen lagres på 400 liter franske eikfat fra Allier i 36 months. Etter det modnes vinen på flaske minimum 6 måneder før de slippes til salgs.

**Smaksnotater:**

Intensiv og klar rød farge med oransje kant. Duft av bær, tørkede roser, lær, nellik, og andre krydrer. Svært kompleks vin som kan lagres i mangelen år. På smaken er den stram og tørr, med flott lengde og nydelig smak som henger igjen i ganen lenge etterpå.

<b>Årgang:</b>	2016
<b>Druetyper:</b>	100% NEBBIOLO
<b>Klassifikasjon:</b>	Barolo DOCG
<b>Alkohol:</b>	14.5 %vol
<b>Sukker:</b>	0,11 g/l
<b>Syre:</b>	5,67 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	romstemperatur
<b>Lagring:</b>	36-42 måneder
<b>Holdbarhet:</b>	15-20 år