

## Mauro Sebaste Barbera d'Alba Contessa Rosalia



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	12333901
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 239,90

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 Contessa Rosalia området i Alba som har kalkholdig jordsmonn. Etter green harvest, høstes druene for hånd i september i bokser på 25 kg med god ventilasjon. Man sorterer druene igjen på vibrasjonsbord før de presses. Skallkontakt i 6-8 dager i temperaturkontrollerte ståltanker med automatisk pumpover system. Etter 'racking' følger malolaktisk gjæring. Vinen blir sen plasser på store 1600 liter franske eik fat fra Allier 6-8 måneder. Man lar vinen vile minimum 2 måneder på flaske før de slippes til salg.

**Smaksnotater:**

På fargen er den klar rød. Intensiv og innbydende på nesen, med mengder av bær og krydder. I munnen er den balansert, tørr og med god lengde.

<b>Årgang:</b>	2018
<b>Druetyper:</b>	100% BARBERA
<b>Klassifikasjon:</b>	Barbera d'Aba DOC
<b>Alkohol:</b>	15.0 %vol
<b>Sukker:</b>	0.50 g/l
<b>Syre:</b>	5,69 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	16 grader
<b>Lagring:</b>	8-12 måneder
<b>Holdbarhet:</b>	5-8 år