

Mauro Sebaste Nebbiolo d'Alba Parigi



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	12334101
Vinmonopol pris:	kr 299,90

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 vinkspert 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% Nebbiolo som kommer fra Alba og Diano d'Alba, vinmarker med kalkholdig jordsmonn. Høsting i slutten av september- begynnelsen av oktober. Plukket for hånd i perfererte bokser på 25 kg. Druene sorteres først i vinmarken, sen på vibrasjonsbrd før de presses forsiktig. Gjæring med daglig pumpover, maserasjonen holder på i 8-10 days i temperatur kontrollert ståltanker. Vinen modnes på eik fat 12-14 måneder og det brukes en blanning av 400 liters franske og amerikanske tonneaux (60/40). Vinen modnes på flaske minimum 3 måneder før den slippes på markedet.

Smaksnotater:

Rød med lett innslag av oransje og brun. Delikat aroma med røde frukter, lakrids, violer og kryddrer. Tørr vin med tydelig struktur og lengde. En kraftig Nebbiolo, men samtidig balansert og silkesmyk.

Årgang:	2018
Druetyper:	100% NEBBIOLO
Klassifikasjon:	Nebbiolo d'Alba
Alkohol:	15.0 %vol
Sukker:	0,18 g/l
Syre:	5,38 g/l
Serveringstemp.:	18
Lagring:	14-18 måneder
Holdbarhet:	10-12 år