

Barolo DOCG Riserva

Ghè®



Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Origini: Vigna storicamente chiamata "Ghè", situata nel comune di Serralunga d'Alba. Altitudine 380mt.

Tipo di terreno: Calcareo/sabbioso con una percentuale di Argilla

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Da 12 a 16 giorni in vasca di acciaio termoregolata con sistema automatico e computerizzato di rimontaggio e follatura.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malo-lattica, il vino invecchia in botti di rovere francese da 400 litri per circa 30 mesi.

Imbottigliamento: Dopo l'affinamento in botte, il vino resta in bottiglia minimo 30 mesi, prima di essere messo sul mercato ed ottenere la menzione "Riserva".

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Pieno, intenso, con un naso speziato, cuoio e tabacco.

Delicatamente profumato di rose e viole, mostrando una grande complessità aromatica.

Sapore: Barolo vellutato, asciutto, potente e persistente.

Gradi: 14,5 %

Abbinamenti: Carni rosse o formaggi stagionati.

N.B: Questo Barolo viene prodotto solo nelle annate eccezionali.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Origins: Vineyard historically called "Ghè"; it is located in Serralunga d'Alba village. Altitude of 380m.

Type of soil: Calcareous and Sandy with a percentage of Clay

Harvesting time: September

Vinification: From 12 to 16 days in thermos-regulated steel tanks equipped with a computerized system for re-passing and milling must automatically.

Ageing: After malolactic fermentation, the wine is aged in 400 liters French oak barrels for around 30 months.

Bottling: It takes place after the necessary fining in barrel; The wine remains at least 30 months in bottle before the wine is placed on the market and called "Riserva".

Color: Intense ruby red.

Nose: Intense aroma, with a spicy, leathery and tobacco nose.

Delicately scented with roses and violets, and showing great aromatic complexity.

Palate: Dry, powerful and persistent, rightly tannic.

Degree: 14,5 %

Food pairings: Red meat or matured cheese.

N.B: This Barolo is produced only in exceptional vintages.



Mauro Sebaste

Azienda Agricola Sylla · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

