



Barbera d'Alba DOC

Contessa Rosalia

Varietà di uva: 100% Barbera.

Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.

Tipo di terreno: Calcareo.

Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. A seguire, il vino viene messo in botti grandi di rovere Francese (Allier) da 1600 litri per circa 10 - 12 mesi.

Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 2 mesi prima dell' introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, delicato ma intenso.

Sapore: Asciutto e armonico.

Gradi: 13,5% - 14%

Abbinamenti: Secondi piatti di carne e formaggi.

Grape variety: 100% Barbera.

Origins: The vineyard is located in Alba district, Santa Rosalia hill.

Type of soil: Calcareous/Limestone.

Harvesting time: September.

Vinification: Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature.

Ageing: Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation. The wine is aged in 1600 liters French oak for around 10-12 months.

Bottling: It takes place after the necessary fining in barrel; at least 2 months before being marketed.

Color: Ruby red, intense.

Nose: It is pleasingly scent of spices, remind to raspberries, delicate yet intense.

Palate: Dry and well balanced, full.

Degree: 13,5 - 14 %

Food pairings: Great with all meats, poultry, game and cheese.


Mauro Sebaste

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

