




Mauro Sebaste

Nizza DOCG Costemonghisio®

Varietà di uva: 100% Barbera

Origini: La vigna si trova nel comune di Vinchio, provincia di Asti, a circa 280mt s.l.m con esposizione a Sud-Est.

Tipo di terreno: Sabbioso, con buone percentuali di Limo e Venature di argilla.

Periodo di raccolta: Metà – Fine Settembre.

Vinificazione: Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 8-10 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 3 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Ampio, intenso di frutta rossa e ciliegia.

Sapore: Strutturato, con una buona acidità che gli dona una piacevole freschezza; potente ma al contempo morbido e rotondo.

Gradi: 15%

Abbinamenti: Arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

Grape variety: 100% Barbera

Origins: The vineyards is located in Vinchio village, Asti Province. 280mt of altitude. Exposure Sud-Est.

Type of soil: Sandy soil, with good percentage of silt and veins of clay.

Harvesting time: Mid - End of September

Vinification: Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 8-10 days in steel tanks with automatic temperature control.

Ageing: Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation. After this, the wine is aged 18 months in French oak tonneaux, 400 liters.

Bottling: It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 3 months before being marketed.

Color: Intense, Ruby red.

Nose: Wide, intense red and cherry fruit.

Palate: Structured with a good acidity that gives it a pleasant freshness; powerful but soft and round. Long persistence.

Degree: 14,5 – 15 %

Food pairings: Roast, game, aged cheeses. wonderful on its own.

