



Barolo DOCG Trèsure®

Varietà di uva: 100% Nebbiolo

Origini: Tre differenti vigneti con ottima esposizione al sole, ognuno con la sua caratteristica peculiare, trovano la loro massima esaltazione uniti insieme arrivando ad essere questo Barolo di alta qualità.

Tipo di terreno: Calcareo.

Periodo di raccolta: Ottobre.

Vinificazione: Da 12 a 16 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follatura.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in botti di Rovere francese da 1600 litri ed alcuni carati da 400 litri per 36 mesi.

Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte almeno 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: Fine ed elegante con belle sfumature di ciliegia, rosa e liquirizia dolce.

Sapore: Pieno ed armonico con tanni morbidi ed eleganti, lungo e persistente.

Gradi: 14% - 14,5%

Abbinamenti: Carni rosse o formaggi stagionati.

Grape variety: 100% Nebbiolo

Origins: Three different vineyards with excellent exposure to the sun, each one with its characteristic, find their highest exaltation joined together to become an high quality Barolo.

Type of soil: Limestone.

Harvesting time: October.

Vinification: From 12 to 16 days in thermo-regulated steel tanks with automatic and computerized system of pumping over and punching down operations.

Ageing: After malolactic fermentation, the wine is aged in 1600 liters French oak barrels, and in some small 400 liters barrels for 36 months.

Bottling: It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 6 months before being marketed.

Color: Ruby red with garnet reflections.

Nose: Fine and elegant with beautiful shades of cherry, rose and sweet licorice.

Palate: Full and harmonious with soft and elegant tannins, long and persistent.

Degree: 14 - 14,5%

Food pairings: It can be perfectly matched with red meat or medium or long ageing cheeses.


MauroSebaste

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

