

## Barolo DOCG Riserva Ghè®



**Varietà di uva:** 100% Nebbiolo

**Origini:** Vigna storicamente chiamata "Ghè", situata nel comune di Serralunga d'Alba ad un'altitudine di 380 mt, di cui abbiamo il monopolio.

**Tipo di terreno:** Calcareo, sabbioso con una percentuale di argilla e ferro.

**Periodo di raccolta:** Ottobre

**Vinificazione:** Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata manualmente in cassette forate da 25 kg. Dopo un'ulteriore selezione manuale su tavoli vibranti l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice. Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 12-16 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

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

**Imbottigliamento:** Dopo il necessario affinamento in botte, il vino rimane in bottiglia minimo 24/30 mesi per poi, dopo 5 anni complessivi, 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%-15%

**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", located in the municipality of Serralunga d'Alba at an altitude of 380 mt of which we have the monopoly.*

*Type of soil: Calcareous and sandy with a percentage of clay and iron.*

*Harvesting time: October.*

*Vinification: After the green harvest doing in the summer, grapes are manually harvested in 25 kg perforated boxes. After a further hand- selected made on vibrating table, the grape is soft press.*

*Fermentation with daily pumping over. The maceration lasts 12-16 days in steel tanks thermoregulated with an automatic system of pumping over and fulling*

*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 aged cheeses.*

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

  
*MauroSebaste*

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

