



## 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 un Barolo classico di alta qualità.

**Tipo di terreno:** Calcareo

**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 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 tannini morbidi ed eleganti, lungo e persistente.

**Gradi:** 14%-14,5%

**Abbinamenti:** Carni rosse o formaggi stagionati.

*Grape variety: 100% Nebbiolo*

*Origins: The vineyards with excellent sun exposure, each with its own peculiar characteristic, they find their maximum exaltation, blended together, becoming a Classic Barolo of high quality.*

*Type of soil: Calcareous*

*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 Malo-lactic fermentation, the wine is aged 1600 liters French oak barrels, and in some small 400 liters barrels for 36 months.*

*Bottling: After the necessary refining in barrel, at least 6 months before the release on the market*

*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: Red meats or aged cheese..*

  
*MauroSebaste*

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

