



Barolo Trèsvüri 2019

Il vino sfoggia un rosso rubino caldo con riflessi granati nel calice. Al naso è raffinato ed elegante con magnifiche sfumature di ciliegia, rosa e liquirizia. Al palato Trèsvüri denota corpo e armonia con tannini morbidi e un finale lungo.

Produttore	Mauro Sebaste
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2034
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	312669
Adatto a	Brasati, Formaggi, Formaggi stagionati, Manzo
Valutazioni	James Suckling 93/100



Vinificazione

Vinificazione da 12 a 16 giorni in vasche di acciaio termoregolate.

Terroir

Le uve Nebbiolo per il Trèsvüri provengono da tre vigneti adagiati su terreni argillosi che determinano il carattere del vino.

Storia

Mauro Sebaste e le sue due figlie Sylla e Angelica gestiscono questa tenuta a conduzione familiare ad Alba.

