MauroSebaste

Barolo DOCG Riserva

Ghè®

Varietà di uva: 100% Nebbiolo
Origini: Vigna storicamente chiamata "Ghè", situata nel comune di Serralunga d'Alba. Altitudine 380mt.
Tipo di terreno: Calcare/sabbioso con una percentuale di Argilla
Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Da 12 a 16 giorni in vasca di acciaio termoregolata con sistema automatico e computerizzato di rimontaggio e follatura.
Invecchiamento: Dopo la fermentazione malo-lattica, il vino invecchia in botti di rovere francese da 400 litri per circa 30 mesi.
Imbottigliamento: Dopo l' affinamento in botte, il vino resta in bottiglia minimo 30 mesi, prima di 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 %

Abbinamenti: Carni rosse o formaggi stagionati.

N.B: Questo Barolo viene prodotto sono nelle annate eccezionali.

Grape variety: *100% Nebbiolo*
Origins: *Vineyard historically called "Ghè"; it is located in Serralunga d'Alba village. Altitude of 380m.*
Type of soil: *Calcareous and Sandy with a percentage of Clay*

Harvesting time: *September*
Vinification: *From 12 to 16 days in thermos-regulated steel tanks equipped with a computerized system for re-passing and milling must automatically.*
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 matured cheese.*

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

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

MauroSebaste

Barolo DOCG

Cerretta

Varietà di uva: 100% Nebbiolo
Origini: Cerretta è un "Cru" storico. Il vigneto si trova nel Comune di Serralunga d'Alba.
Tipo di terreno: Calcareo e ricco di ferro.
Periodo di raccolta: Ottobre.

Vinificazione: Da 12 a 16 giorni in vasche di acciaio termoregolata con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Dopo la fermentazione malolattica, il vino invecchia in botti di Rovere francese di 1600 litri e in alcune piccole botti di Allier da 400 litri per 36 mesi.
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte almeno 6 mesi prima dell' introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino Intenso con riflessi aranciati.
Profumo: Profumi eterei e sentori di rosa appassita non coprono una lieve fraganza di sottobosco che lo rende estremamente armonico e completo.
Sapore: Austero e persistente, giustamente bilanciato. Ha un'ottima tannicità che gli consente una lunghissima tenuta in bottiglia, da 15 a 20 anni. E' il Barolo che rispecchia la più tipica virtuosità e aristocrazia di questo vino.

Gradi: 14% - 14,5%

Abbinamenti: Può accompagnarsi perfettamente con piatti a basi di carni rosse o selvaggine , ottimo anche con formaggi stagionati.

Grape variety: *100% Nebbiolo*
Origins: *Cerretta is an important CRU of Barolo. The vineyard is located in Serralunga d'Alba village.*
Altitude of 390m.
Type of soil: *Calcareous and rich in iron.*

Harvesting time: *October*
Vinification: *From 12 to 16 days in steel tanks with carefully controlled temperature.*
Ageing: *After malolactic fermentation, the wine is aged in 1600 liter French oak barrels, and in some small 400 liters barrels for 36 months.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in barrel; at least 6 months before being marketed.*

Color: *Ruby red, lively and intense with slightly orange hues.*
Nose: *Ethereal nose and aromas of withered roses fail to suppress a slight fragrance of underbrush, which makes it extremely well-balanced and rounded.*
Palate: *Austere and impressive. With its excellent tannicity, it can have a very lengthy cellar life: 15/20 years.*
This Barolo reflects the most typical style of the wine's virtuosity and aristocracy.

Degree: *14,5 %*

Food pairings: *It can be perfectly matched with red meat or game. Great even with aged cheeses.*

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

Barolo DOCG

Trèsüri®

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

Nebbiolo d'Alba DOC

Parigi®

Varietà di uva: 100% Nebbiolo
Origini: Le vigne si trovano nei comuni di Alba e Diano d'Alba.
Tipo di terreno: Calcareo.
Periodo di raccolta: Fine Settembre – Inizio Ottobre

Vinificazione: 8-10 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Fermentazione malolattica e invecchiamento in Tonneaux da 400 litri per 12-14 mesi.(60% sono Tonneaux di rovere Americano, e 40% Tonneaux di rovere Francese).
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte almeno 3 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino scarico, con riflessi aranciati.
Profumo: Bouquet delicato di frutta e liquirizia con accenni alla viola, si accentua e si perfeziona con l'invecchiamento.
Sapore: Asciutto, elegante e di grande struttura.

Gradi: 14% - 14,5%

Abbinamenti: Secondi corposi, carni bianche, pollame, selvaggina e formaggi.

Grape variety: *100% Nebbiolo*
Origins: *The vineyards are located in Alba and Diano d'Alba villages..*
Type of soil: *Limestone/Calcareous.*
Harvesting time: *End of September – beginning of October*

Vinification: *8-10 days in steel tanks with carefully controlled temperature*
Ageing: *After malolactic fermentation, the wine is aged for 12-14 months in 400 liters tonneaux. 60% of the barrels are made with American oak, the remaining 40% with French oak).*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 3 months before being marketed.*

Color: *Ruby red with orange reflections.*
Nose: *Delicate with suggestions of fruit, licorice and violet, which becomes finer and more marked with ageing.*
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

Nizza DOC

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: Arrosti, selvaggina, formaggi stagionati.

Grape variety: *100% Nebbiolo*
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.*

MauroSebaste

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

MauroSebaste

Barbera d'Alba DOC Superiore

Centobricchi®

Varietà di uva: 100% Barbera.
Origini: Comune di Alba e Diano d'Alba (Bartu).
Tipo di terreno: Calcareo.
Periodo di raccolta: Metà – Fine Settembre.

Vinificazione: 8-10 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: 12-14 mesi in Tonneaux da 400 lt nuovi di rovere Francese.
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 3 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, frutti rossi.
Sapore: Asciutto, potente ma fresco, dovuto alla buona acidità del barbera, equilibrato e lungo al retrogusto.

Gradi: 14,5% - 15%

Abbinamenti: La Barbera si abbina bene con primi piatti strutturati, e piatti di carne. Di piacevolissima compagnia, sia a tavola, sia dopo pranzo.

Grape variety: *100% Barbera.*
Origins: *The vineyards are located in Alba and Diano d'Alba villages.*
Type of soil: *Limestone/Calcareous.*
Harvesting time: *Mid - End of September.*

Vinification: *8-10 days in steel tanks with carefully controlled temperature.*
Ageing: *After malolactic fermentation, the wine is aged for 12-14 months in New French oak tonneaux of 400 liters tonneaux.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 3 months before being marketed.*

Color: *Intense, Ruby red.*
Nose: *Is pleasingly reminiscent of raspberries, red fruits, delicate yet intense.*
Palate: *Dry, well balanced, full of body, but round on the palate.*

Degree: *14,5 – 15%*

Food pairings: *The Barbera fits well with first structured dishes, and meat dishes. Both a fine match with food and wonderful on its own.*

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

Diano d'Alba DOCG

Casa Berzia

Varietà di uva: 100% Dolcetto
Origini: Il vigneto si trova nel comune di Diano d'Alba a circa 500 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno: Calcareo – Argilloso
Periodo di raccolta: Inizio Settembre

Vinificazione: Fermentazione con frequenti rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae per 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il vino affina in vasche di acciaio per 6-8 mesi.
Imbottigliamento: Imbottigliato nella Primavera successiva alla vendemmia.

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Intenso, ampio e fruttato.
Sapore: Asciutto, ammandorlato e armonico.

Gradi: 13% - 13,5%

Abbinamenti: Ottimo vino da abbinare a tutto pasto; perfetto con primi piatti o formaggi freschi.

Grape variety: *100% Dolcetto*
Origins: *The vineyards is located in Diano d'Alba village, at 500mt of altitude.*
Type of soil: *Lime-clayey soils*
Harvesting time: *Beginning of September*

Vinification: *Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with automatic temperature control.*
Ageing: *After Malolactic Fermentation, the wine is aged in stainless steel tanks for 6-8 months. .*
Bottling: *It takes place in the spring following the harvest.*

Color:*Intense, Ruby red.*
Nose:*Intense, wide and fruity.*
Palate: *Dry taste, full flavor, rich, slightly of almonds at the end, with a long persistence in mouth.*

Degree: *13 – 13,5 %*

Food pairings: *Wine from all over the meal, perfect with first courses or fresh cheeses.*

MauroSebaste

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

Langhe Bianco DOC Viognier

Centobricchi®

Varietà di uva: 100% Viognier.
Origini: Comune di Serralunga e Diano d'Alba.
Tipo di terreno: Sciolto tendente al calcareo.
Periodo di raccolta: Metà Settembre, in leggera surmaturazione.

Vinificazione: Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in botticelle nuove di rovere francese da 400 litri. Successivamente malolattica e batonnagge sui lieviti per alcuni mesi.
Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri , tostati ad acqua calda.
Invecchiamento: Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri , tostati ad acqua calda.
Imbottigliamento: Imbottigliato intorno al mese di Maggio successivo la vendemmia.

Colore: Paglierino intenso con riflessi verdognoli.
Profumo: Intenso e fine, strutturato e floreale, persistente, con note d'agrumi e albicocca.
Sapore: E' di grande struttura, armonica e persistente, di elevata sapidità ed equilibrio, è vino da lungo invecchiamento.

Gradi: 13,5 – 14 %

Abbinamenti: Pesci, crostacei, ma anche ottimo con foie-gras, formaggi e carni bianche.

Grape variety: *100% Viognier.*
Origins: *The vineyards are located in Serralunga d'Alba e Diano d'Alba village.*
Type of soil: *Tending to calcareous soil, rich in sand.*
Harvesting time: *September, slightly in advanced maturation.*

Vinification: *Soft pressing, cold settlings of the must and fermentation in oak barrels of 400 liters.*
Malolactic fermentation and batonnage on the yeast for a few months.
Ageing: *From 6 to 8 months in 400 liters French oak barrels, toasted with hot-water. Partial malolactic fermentation.*
Bottling: *It takes place approximately in May, following the harvest.*

Color: *Straw-yellow of varying intensity depending on the vintages.*
Nose: *Intensely fruity nose which is aromatic and very persistent, notes of citrus and apricot.*
Palate: *Dry taste, full flavor, rich, slightly of almonds at the end, with a long persistence in mouth.*

Degree: *13,5 - 14 %*

Food pairings: *Fish, shellfish, white meat but also excellent with foie-gras and cheese.courses or fresh cheeses.*

MauroSebaste

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

Barbera d'Alba DOC

Contessa Rosalia

Varietà di uva: 100% Barbera.
Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.
Tipo di terreno: Calcareo.
Periodo di raccolta: Settembre.

Vinificazione: Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. A seguire, il vino viene messo in botti grandi di rovere Francese (Allier) da 1600 litri per circa 10 – 12 mesi.
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 2 mesi prima dell' introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, delicato ma intenso.
Sapore: Asciutto e armonico.

Gradi: 13,5% - 14%

Abbinamenti: Secondi piatti di carne e formaggi.

Grape variety: *100% Barbera.*
Origins: *The vineyard is located in Alba district, Santa Rosalia hill.*
Type of soil: *Calcareous/Limestone.*
Harvesting time: *September.*

Vinification: *Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature.*
Ageing: *Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation. The wine is aged in 1600 liters French oak for around 10-12 months.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in barrel; at least 2 months before being marketed.*

Color: *Ruby red, intense.*
Nose: *It is pleasingly scent of spices, remind to raspberries, delicate yet intense.*
Palate: *Dry and well balanced, full.*

Degree: *13,5 - 14 %*

Food pairings: *Great with all meats, poultry, game and cheese.*

MauroSebaste

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

Barbera d'Asti DOCG

Valdevani

Varietà di uva: 100% Barbera
Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.
Tipo di terreno: Calcareo
Periodo di raccolta: Settembre

Vinificazione: Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 6-8 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. A seguire, il vino viene messo in botti grandi di rovere Francese (Allier) da 1600 litri per circa 10 – 12 mesi.
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 2 mesi prima dell' introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, delicato ma intenso.
Sapore: Asciutto e armonico.

Gradi: 13,5% - 14%

Abbinamenti: Secondi piatti di carne e formaggi.

Grape variety: *100% Barbera*
Origins: *The vineyard is located in Vinchio village, subzone Boglietto and Valdevani.*
Type of soil: *Sandy soil, with good percentages of silt and veins of clay.*
Harvesting time: *September.*

Vinification: *Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature.*
Ageing: *Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation. After this, the wine is bottled to preserve its fruit and the winy features.*
Bottling: *It takes place approximately in May, following the harvest. At least 1 months before being marketed.*

Color: *Ruby red, intense.*
Nose: *Wide, winy, intense mixed berries and cherries.*
Palate: *Dry and well balanced.*

Degree: *13,5 - 14 %*

Food pairings: *Appetizers, salami, main courses, meat and fresh cheeses.*

MauroSebaste

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

Dolcetto d'Alba DOC

Contessa Rosalia

Varietà di uva: 100% Dolcetto
Origini: La vigna si trova nel comune di Alba, zona Santa Rosalia.
Tipo di terreno: Calcareo
Periodo di raccolta: Settembre

Vinificazione: 4-6 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature, per esaltare il frutto tipico di varietà.
Invecchiamento: Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il vino rimane poi 4-6 mesi in vasche di acciaio con eventuale micro-ossigenazione.
Imbottigliamento: nella Primavera successiva alla vendemmia, affina almeno 1 mese prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso, sfumature violacee.
Profumo: Ampio e fruttato, delicatamente vinoso e ricco di sentori di fiori e frutta matura.
Sapore: Asciutto ed armonico, sottolineato da un lieve ammandorlato che, contribuisce in modo netto alla sua tipicità.

Gradi: 13,5 – 14%

Abbinamenti: Permette un ottimo abbinamento a secondi piatti di carne, anche adatto a tutto pasto.

Grape variety: *100% Dolcetto*
Origins: *The vineyard is located in Alba district, Santa Rosalia hill.*
Type of soil: *Calcareous/Limestone.*
Harvesting time: *September.*

Vinification: *Fermentation with frequent daily pumping of the must. The contact with the skins extend 6-8 days in steel tanks with carefully controlled temperature to bring out the perfect fruity aroma. Drawing off is immediately followed by malolactic fermentation.*
Ageing: *The wine is aged in stainless steel tanks with micro oxygenation for 4-6 months.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining at least 1 months before being marketed.*

Color: *Ruby red, intense.*
Nose: *Dry and harmonious, with an almond finish, which contributes significantly to its typicality.*
Palate: *Dry and well balanced, full.*

Degree: *13,5 - 14 %*

Food pairings: *An all around food wine, though a particularly fine match with meat dishes.*

MauroSebaste

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

Roero Arneis DOCG

Varietà di uva: 100% Arneis.
Origini: Le vigne sono situate nei comuni di Vezza d'Alba, Corneliano e Monteu Roero.
Tipo di terreno: Sabbia e limo.
Periodo di raccolta: Seconda metà di Agosto.

Vinificazione: Dopo una soffice pressatura delle uve, con successiva separazione delle vinacce, il mosto viene trasferito in vasche di acciaio e sottoposto a nuove tecniche di lavorazione a freddo. La temperatura è controllata mediante un sistema centrale computerizzato che garantisce uno sviluppo uniforme del vino intervenendo sul bio-metabolismo dei lieviti. Non viene aggiunto nessun additivo chimico.
Invecchiamento: Il vino rimane in vasca di acciaio per 2-3 mesi.
Imbottigliamento: Il vino viene normalmente imbottigliato all'inizio dell'anno successivo alla vendemmia.

Colore: Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.
Profumo: Delicato, fresco ed erbaceo, ricco di sentori di frutti bianchi.
Sapore: Rotondo ed armonico con un retrogusto delicatamente amarognolo.

Gradi: 13,5% - 14%

Abbinamenti: Come aperitivo o abbinato ad antipasti o primi piatti.Servito leggermente fresco, esprime al meglio tutte le sue caratteristiche di vinosità e freschezza.

Grape variety: *100% Arneis.*
Origins: *The vineyards are located in different villages: Vezza d'Alba, Corneliano, Monteu Roero.*
Type of soil: *Silt and sand.*
Harvesting time: *End of August.*

Vinification: *After a soft pressing of the grapes, and the separation of the skins, the must is transferred into steel tanks and vinified with the new cold processing techniques. The temperature is controlled by means of a central computerized system, which guarantees uniform development of the wine by intervening on the bio-metabolism of the yeast. Any chemical additive is used.*
Ageing: *The wine remain into steel tanks for 2-3 months.*
Bottling: *It normally takes place at the beginning of the year following the harvest.*

Color: *Soft straw yellow with green reflections.*
Nose: *Delicate, fresh and herbaceous, rich in white fruity scents.*
Palate: *Round and harmonic with a delicately bitter aftertaste.*

Degree: *13,5 - 14 %*

Food pairings: *White wine for ideal aperitif or for accompany dainty and agreeable dishes.*

MauroSebaste

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

Gavi DOCG

Varietà di uva: 100% Cortese.
Origini: Comune di Novi, vigneto dell'area DOCG del Gavi.
Tipo di terreno: Di medio impasto tendente al calcareo.
Periodo di raccolta: Fine Agosto - Metà settembre.

Vinificazione: Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Invecchiamento: Il vino rimane in vasca di acciaio per 2-3 mesi.
Imbottigliamento: Il vino viene normalmente imbottigliato a fine febbraio.

Colore: Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli.
Profumo: Intenso e fine, fruttato e floreale persistente, con note di fiori di acacia e agrumi.
Sapore: E' di buon corpo, aromatico e persistente, di spiccata mineralità e sapidità.

Gradi: 13% - 13,5%

Abbinamenti: Pesci, crostacei, ma anche ottimo come aperitivo.

Grape variety: *100% Cortese.*
Origins: *The vineyards is located in Novi District, DOCG area.*
Type of soil: *Mixed soil with a higher calcareous percentage.*
Harvesting time: *End of August. Beginning of September.*

Vinification: *Soft pressing of the grapes, harvested by hand, followed by fermentation at a low temperature in temperature-controlled stainless steel tanks. The production code requires the vinification is carried out in the zone of origin, in order to press the grapes immediately after the harvest.*
Ageing: *The wine remain into steel tanks for 2-3 months.*
Bottling: *It normally takes place at the end of February.*

Color: *Tenuous straw yellow color with greenish reflections.*
Nose: *Delicate, fruity and intense odor, with acacia flowers and citrus notes.*
Palate: *Full bodied, harmonious and persistent, pleasant and refreshing, with a characteristic acidity and mineral content.*

Degree: *13 - 13,5 %*

Food pairings: *Fish, shellfish, but also excellent as an aperitif.*

MauroSebaste

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

Moscato d'Asti DOCG

Varietà di uva: 100% Moscato
Origini: La vigna si trova nel comune di Mango, nel Bricco Avene.
Tipo di terreno: Di medio impasto, a reazione sub-alcanica, con sufficiente dotazione di sostanza organica.
Periodo di raccolta: Fine agosto – Inizio settembre

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano in piccole cassette e immediatamente trasportata in cantina dove viene sottoposta ad una pressatura soffice. Dopo la decantazione a freddo, da 10 a 15 gg in vasche di acciaio a temperatura controllata, Il mosto ottenuto viene illimpidito. Successivamente inizia la trasformazione dello zucchero presente nel mosto in alcool e anidride carbonica. Al raggiungimento di 5° alcolici, abbassiamo la temperatura cosi da interrompere la fermentazione. Durante questa, la CO2 naturalmente prodotta rimane disciolta nel vino, conferendogli quella naturale freschezza caratteristica del Moscato d'Asti, che ha inoltre un residuo zuccherino di circa 140 g/l.
Invecchiamento: Il vino rimane in vasca di acciaio per circa 1 mese.
Imbottigliamento: A fine novembre è già in bottiglia

Colore: Giallo paglierino più o meno intenso a seconda della annate.
Profumo: fruttato intenso, aromatico, molto persistente.
Sapore: Dolce, in armonico equilibrio con il basso contenuto alcolico e con l'acidità mai molto elevata che gli conferisce una piacevole freschezza.

Gradi: 5% con 140 g/l di zuccheri naturali residui.

Abbinamenti: Con tutta la buona pasticceria, ma soprattutto con tutte le varietà di torrone, prodotto dalla famiglia Sebaste.

Grape variety: *100% Moscato*
Origins: *The vineyards is located in Mango village, at "Bricco Avene" Hill.*
Type of soil: *Mixed sub-alkaline, with sufficient concentration of organic matter.*
Harvesting time: *End of August - beginning of September.*

Vinification: *The grapes are picked by hand in small boxes and immediately transferred to the cellar to be soft pressed. After a cold processing in steel tanks from 10 to 15 days with carefully controlled temperature, the must is then clarified. Subsequently, it starts the alcoholic fermentation, in autoclave, with production of carbon dioxide. At 5% of alcohol, we rapidly reduce the temperature to stop the fermentation, and we make a filtration. The natural CO2 produced, it remains dissolved into the wine, giving it the characteristic feeling of sparkling, with a residual natural sugar of about 140 g/l.*
Ageing: *The wine remain into steel tanks for 1 month.*
Bottling:*It normally takes place at the end of November. In December is already on the market.*

Color: *Straw-yellow of varying intensity depending on the vintage, intense.*
Nose: *Intensely fruit nose which is aromatic and very persistent.****Palate:*** *The sweet flavor is beautifully balanced with the low alcohol and the acidity, which though never high, gives it an appealing freshness.*

Degree: *5 % with 140 g/l of natural residual sugar.*

Food pairings: *A perfect dessert wine to end the meal with a joyful note or with the nougat produced by Sebaste Family.*

MauroSebaste

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

Piemonte DOC Moscato passito

Bagagiot

Varietà di uva: 100% Moscato.
Origini: Comune di Serralunga e Diano d'Alba.
Tipo di terreno: Sciolto tendente al calcareo.
Periodo di raccolta: Metà Settembre, in leggera surmaturazione.

Vinificazione: Spremitura soffice dell'uva raccolta a mano, decantazione del mosto a freddo e fermentazione in botticelle nuove di rovere francese da 400 litri. Successivamente malolattica e batonnagge sui lieviti per alcuni mesi.
Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri , tostati ad acqua calda.
Invecchiamento: Per circa 6-8 mesi affina negli stessi legni da 400 litri , tostati ad acqua calda.
Imbottigliamento: Imbottigliato intorno al mese di Maggio successivo la vendemmia.

Colore: Paglierino intenso con riflessi verdognoli.
Profumo: Intenso e fine, strutturato e floreale, persistente, con note d'agrumi e albicocca.
Sapore: E' di grande struttura, armonica e persistente, di elevata sapidità ed equilibrio, è vino da lungo invecchiamento.

Gradi: 13,5 – 14 %

Abbinamenti: Pesci, crostacei, ma anche ottimo con foie-gras, formaggi e carni bianche.

Grape variety: *100% Moscato.*
Origins: *The vineyard, purchased at the end of 2014, is located in Vinchio village, Asti Province.*
Type of soil: *Sandy soil, with good percentage of silt and veins of clay*
Harvesting time: *September in surmaturation.*

Vinification: *After a manual harvest in 5 kg boxes, the grapes are dried at controlled temperature and humidity until January. After a further selection of the grapes, they are pressed and the must is fermented into new 400 liters French oak Tonneaux.*
Ageing: *The ageing last around 12 months into the same barrels.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in the barrels. The wine is stored for 6-8 months before introducing it in the market.*

Color: *Golden yellow with medium intensity.*
Nose: *Intense, wide with ripe apricot notes, banana and a pleasant honey flavours.*
Palate: *Full of body, rich and complex, with a good balance between acidity and structure.*

Degree: *13-13,5 % with 140 g/l of natural residual sugar.*

Food pairings: *Great in combination with dry pastries but also with aged cheeses or fois-gras.*

MauroSebaste

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

MauroSebaste

Langhe DOC Riesling 2022

Varietà di uva: 100% Riesling Renano

Origine: La vigna è situata nel comune di Clavesana

Tipo di terreno: Marnoso - argilloso

Periodo di raccolta: Prima decade di settembre

Vinificazione: Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata in cassette forate da 25 kg. Dopo una breve sosta in cella frigo, l'uva viene selezionata su un apposito tavolo vibrante per poi essere sottoposta ad una pressatura soffice. Il mosto viene trasferito in vasche di acciaio dove inizia la fermentazione a temperatura controllata, la quale si protrae per una decina di giorni.

Affinamento: Al termine della fermentazione alcolica, il vino sosta in vasche di acciaio termo-condizionate per circa otto mesi sulle proprie fecce fini, rimesse in sospensione periodicamente.

Imbottigliamento: Al termine del periodo di affinamento, il vino viene imbottigliato. Per esaltare e preservare le caratteristiche aromatiche tipiche della varietà si è scelto di utilizzare il tappo a vite.

Colore: Alla vista si presenta di un giallo paglierino con riflessi verdolini a completare la trama cromatica.

Profumo: Il bouquet è complesso e variegato con sentori floreali, agrumi, lime e mela, ai quali si fonde una accennata mineralità, con soffuse note di pietra focaia.

Sapore: Il sorso è fresco, equilibrato, sapido e caratterizzato da una spiccata verticalità. Buona persistenza.

Gradi: 13,0 % v/v

Abbinamenti: Per la sua freschezza si presta molto bene come vino da aperitivo, in abbinamento a piatti di pesce anche crudo, sushi oppure formaggi freschi.

BOLIS DISTRIBUZIONE