



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG Trèssùri

2013



Tresuri: elegante e informale? allo stesso tempo

C'è il Barolo che si fa aspettare, e se ti fai avanti troppo presto lo trovi chiuso che manco Fort Knox, e ti castiga a suon di frustate tanniche. E invece quello che ti tende subito la mano, amichevole, ma non invadente. Tipo il Trèssùri di Mauro Sebaste. Il 2013 invita al sorso con un bel frutto maturo, poi rosa, fiori secchi e spezie. Fresco e setoso si fa bere con gusto anche adesso, in gioventù, e anche dai palati meno esperti. La bottiglia giusta per chi cerca un grande vino senza rinunciare alla bevibilità e spendendo il giusto.

Trèssùri è una delle quattro declinazioni di Barolo proposte da Mauro. Il nome in piemontese significa "tre vigneti": quelli da cui provengono le uve con cui è prodotto questo rosso dal profilo classico e fine, complesso ma non complicato. Ma soprattutto tanto, tanto buono! 'Il Vino come progetto': questo il concetto alla base della filosofia produttiva ereditata da Mauro Sebaste dalla madre Sylla, una delle prime donne del vino delle Langhe, tanto da essere conosciuta come "la dama di Langa". Un progetto che però Mauro ha deciso di portare avanti non sulle colline di Barolo come Sylla ma ad Alba (CN), in Frazione Gallo, dove ha fondato negli Anni 90 una nuova azienda. I circa 20 ettari vitati si trovano tra i comuni di Alba, Barolo, La Morra, Serralunga, Monforte e Vezza d'Alba. Le varietà coltivate sono arneis, cortese, moscato e viognier a bacca bianca; nebbiolo, barbera, dolcetto e freisa a bacca rossa. La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte circa 150.000 all'anno (e altrettante di grappa). Mauro segue personalmente tutte le operazioni, con l'aiuto della moglie Maria Teresa e delle figlie Sylla e Angelica.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud ? sudEst, 280 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.400 ? 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Se correttamente conservato può durare anche più di 10 anni

Abbinamento Piatti importanti di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Vinificazione Da 12 a 16 giorni in vasche d'acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature. Botti di rovere francese da 1.600 litri per 36 mesi minimo. Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 8 mesi prima dell'introduzione sul mercato

Sensazioni Colore rosso granato leggero; al naso bella frutta rossa matura, floreale di rosa e fiori secchi, spezie ed effluvi eterei; bocca diritta, dal tannino molto vivace, conclude lungo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821