



Barolo Trèssüri 2019

CHF 42.00 | 10 cl = CHF 5.60

Le vin arbore une robe rubis chaude aux reflets grenat. Au nez, il est fin et élégant avec de belles nuances de cerise, de rose et de bois de réglisse. En bouche, le Trèssüri se révèle ample et harmonieux, avec des tannins doux et une finale persistante.

Producteur	Mauro Sebaste
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	15° - 18°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	312669
Accord mets et vins	Plats mijotés, Fromage, Fromage affiné, Bœuf
Avis	James Suckling 93/100



Vinification

Vinification en cuves en acier à température contrôlée pendant 12 à 16 jours.

Terroir

Les raisins de nebbiolo utilisés viennent de trois vignobles différents, dont les sols argileux déterminent le caractère du Trèssüri.

Histoire

Mauro Sebaste et ses deux filles, Sylla et Angelica, dirigent ce domaine familial d'Alba.

