Sebastiani
Viticoltori in Ghemme dal 1700

SEBALU'

VINO DA UVE STRAMATURE

"Sebalù" è un vino da uve stramature a bacca rossa prodotto in una piccolissima quantità che lo rende un vino ricercato e di nicchia. Le uve selezionate accuratamente in vigneto, l'appassimento a umidità controllata e la sgranatura di ogni grappolo effettuata maniacalmente a mano per evitare che il rachide entri in contatto il nettare, lo rendono un concentrato di "frutta", profumi profondi e persistenti.

Questo passito di uve rosse si adatta perfettamente con dolci e formaggi stagionati (gorgonzola naturale).
Temperatura di servizio 14-18°C.

- **ZONA DI PRODUZIONE** - GHEMME
- **MICROAREA** - PELLIZZANE
- **VITIGNO** – A BACCA ROSSA
- **ALTIMETRIA** - 300 M.S.L.M.
- **TIPOLOGIA DI TERRENO** - ARGILLOSO, MORENICO DI NATURA GLACIALE
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO** - GUYOT SEMPLICE
- **DENSITA' DI IMPIANTO** - 4000 ceppi / Ha
- **PRODUZIONE ANNUA** - 550 BOTTIGLIE
- **PERIODO DI VENDEMMIA** - PRIMA DECADE DI OTTOBRE
- **VINIFICAZIONE** - IN ROSSO
- **FERMENTAZIONE** - SULLE BUCCE
- **AFFINAMENTO** - IN ACCIAIO
- **GRADAZIONE ALCOLICA** - 15 %VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **PROFUMO** - FRUTTATO, CONFETTURA DI MORE, PRUGNE E VIOLA
- **COLORE** - ROSSO INTENSO
- **FORMATI DISPONIBILI** - 0,375L
- **GUSTO** - CORPOSO, PIENO E MORBIDO CON UN TANNINO FINE ED ELEGANTE

Prodotto e imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola Sebastiani Alberto
Via Monte Rosa 7 Ghemme (NO) – Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti