

Sylla Sebaste Barbera d'Alba 2021

Le Barbera, cépage communal, est produit à faible rendement et fait l'objet d'une attention particulière en terme de qualité.

Accompagnements : Grâce à sa fraîcheur et son côté corsé, il accompagne agréablement entrées et plats de viandes blanches, avec une préférence pour des ragoûts.

*"De couleur rouge, rubis intense. Le nez est frais, agréablement harmonieux et fruité. En bouche, ce vin est plein, vif et d'une belle structure.
DOC Barbera d'Alba"*

Région : **Piemont**

Appellation : **Barbera d'Alba DOC**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Barbera**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Cantina Sylla Sebaste

Située à Vergne, commune de Barolo, la cantina Sylla Sebaste produit depuis trente cinq ans des vins de très grande qualité, typiques du Piémont. La propriété a été construite au sommet de la colline San Pietro Delle Viole. Elle offre une vue superbe sur les vignes et sur la région d'Alba Langa.

Le climat plutôt continental, est tempéré par les masses d'air qui remontent la vallée du Tanaro. Les sols sont fertiles, avec, à l'ouest des marnes calcaires et à l'est des conglomérats sableux et riches en fer.

La propriété est dirigée avec passion par Fabrizio Merlo avec la collaboration de Ugo Merlo, œnologue. Les cépages sélectionnés, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera et Freisa sont traditionnels.

À travers un effort de qualité permanent, l'objectif de Sylla Sebaste est de produire des vins adaptés aux exigences actuelles et faire de l'emblème de la chapelle San Pietro Delle Viole, un synonyme de qualité pour les amateurs de vins prestigieux.





Sylla Sebaste Barolo Bussia 2016

Région : **Piemont**
Appellation : **Barolo DOCG**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **100% Nebbiolo**
Centilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**
