

Sylla Sebaste Barolo Bussia 2016

Ce vin est issu du cépage Nebbiolo, sélectionné avec soin, dont l'objectif est de produire un vin de qualité en réduisant entre autres les rendements.

Accompagnements : Un gibier au truffes d'Alba

"De couleur rouge rubis brillant, il prend des teintes orangées avec l'âge. Le nez est franc, intense, avec des arômes de rose et de violette. En bouche, ce vin est rond avec une jolie acidité. La finale se termine sur des tanins très fins. C'est un vin harmonieux avec un grand potentiel. DOCG Barolo"

Région : **Piemont**

Appellation : **Barolo DOCG**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Nebbiolo**

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 Barbera d'Alba 2021

Région : **Piemont**

Appellation : **Barbera d'Alba DOC**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **100% Barbera**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**