



Mauro Sebaste

BAROLO "40° ANNIVERSARIO" 2019



“Presentato ufficialmente il 4 febbraio 2023, per questa bottiglia commemorativa siamo partiti da un’etichetta originale di mia nonna, che lei aveva fatto realizzare per l’ingresso di mio papà Mauro in azienda, secondo il suo gusto raffinato, senza tempo.

Forte e orgogliosa della presenza del figlio enologo al suo fianco, aveva cambiato il nome dell’azienda e del marchio, da Sylla Dogliani in, semplicemente, Sebaste. Il cognome dei suoi figli, il nome della sua famiglia.

La prima annata, con questa etichetta, è stata proprio la 1979, anno in cui mio papà si è diplomato alla Scuola Enologica di Alba.

Il Barolo Classico che abbiamo prodotto nel 2019 è un blend di due zone, 65% Serralunga (vigna Cerretta) ed un 35% di Nebbiolo da Barolo da La Morra, tutto affinato in botti grandi di rovere francese da 15 Hl, come mia nonna e mio papà usavano fare agli inizi, anche se il rovere francese è stata una modifica introdotta da mio papà nel corso degli anni, perché mia nonna utilizzava il solo rovere di Slavonia.

Si tratta di un’Edizione Speciale di 3.500 bottiglie numerate, che esce ufficialmente sul mercato oggi: 4 febbraio 2023.

Nella realizzazione di questo progetto la ricorrenza di date, numeri e persone coinvolte, ritorna in maniera circolare, come in un abbraccio ideale tra passato, presente e futuro e ci fa pensare che l’inesauribile energia di mia nonna sia come il vento e continui a sospingere le nostre vele. “

Sylla Sebaste