

# Barbera d'Alba

DOC

*Seghesio*

*Il vino presenta un ottimo equilibrio tra sapore, profumo e acidità. Viene vinificato in vasche d'acciaio da 50 Hl per 9 mesi. Di colore rosso rubino intenso e dal profumo avvolgente e caldo in bocca risulta fresco ed equilibrato.*

**uva:** Barbera d'Alba

**zona di produzione:** Monforte d'Alba, Fraz. Castelletto

**terreno:** marne calcaree argillose

**esposizione e altitudine:** Nord-Est, 350 mslm

**superficie:** 2 ettari

**età del vigneto:** 20-30 anni

**vendemmia:** raccolta a mano nella seconda metà di settembre/inizio ottobre

**vinificazione:** macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperature controllata tra i 25-30°C per 5-7 giorni. Maturazione in vasche di acciaio per 10 mesi.

**colore:** rosso porpora intenso.

**profumo:** avvolgente e caldo con intense note di frutti rossi e fiori.

**sapore:** fruttato, fresco ed equilibrato.

**abbinamenti:** antipasti, primi, salumi, zuppe, pizza.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

Frazione Castelletto, 19  
12065 | Monforte d'Alba (CN)

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com