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 10 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: di origine geologica sedimentaria marina, risalente al periodo Serravalliano della formazione di Lequio (circa 12 milioni di anni). Suolo giovane e poco profondo; calcareo, con presenza di limo e argilla e ricco di sabbia.
esposizione e altitudine: Nord-Est, 330-350 mslm
superficie: 1 ettaro
età del vigneto: 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**