

# Barbera d'Alba

DOC

## La Chiesa

Seghesio

*Questa Barbera è la versione superiore, affinata in barriques francesi per 18 mesi. Vino dal carattere complesso ed equilibrato, dal profumo intenso di frutti di bosco e confettura e con un colore rosso rubino molto intenso.*

**uva:** Barbera d'Alba

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

**terreno:** marne calcaree argillose

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

**superficie:** 0,5 ettari

**età del vigneto:** 50 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 6-7 giorni. Dopo la fermentazione malolattica affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi.

**colore:** rosso rubino intenso.

**profumo:** avvolgente con intense note di frutti di bosco.

**sapore:** fruttato, corposo e persistente.

**abbinamenti:** secondi di carne, selvaggina, formaggi stagionati.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com