# LA CHIESA
# Barbera d'Alba
DOC
# Superiore

Seghesio

*Questa Barbera è la versione superiore, affinata in barriques francesi per 18 mesi. È un vino dalla forte personalità, complesso sia nel bouquet che nel gusto. Caratterizzato da un colore rubino intenso, rivela un ricco profumo di frutti rossi e un palato rotondo e vellutato.*

**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:** 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**