

Barolo

DOCG

Castelletto

Seghesio

Proviene dal cru di Castelletto dalle viti più giovani del vigneto La Villa. Viene affinato in botti li Rovere di Slavonia per accontentare i palati più "classici". Fine ed elegante dal colore rosso granato e dal profumo floreale e balsamico. In bocca il tannino è gentile ed equilibrato.

uva: Nebbiolo

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

terreno: medio impasto con prevalenza di calcare

esposizione e altitudine: Sud-Est, 350 mslm

superficie: 2 ettari

età del vigneto: 20-30 anni

vendemmia: raccolta a mano nel mese di ottobre

vinificazione: macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperature controllata tra i 25-30°C per 10-15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica affinamento per 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 HI.

colore: rosso granato.

profumo: fruttato, floreale e balsamico.

sapore: fresco, dal tannino gentile ed equilibrato.

abbinamenti: secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com