

# Barolo

DOCG

## Castelletto

Seghesio

*Proviene dal cru di Castelletto dalle viti più giovani del nostro vigneto. Viene affinato in botti di Rovere di Slavonia. Dal colore rosso granato e dal profumo floreale e balsamico, in bocca il tannino risulta 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

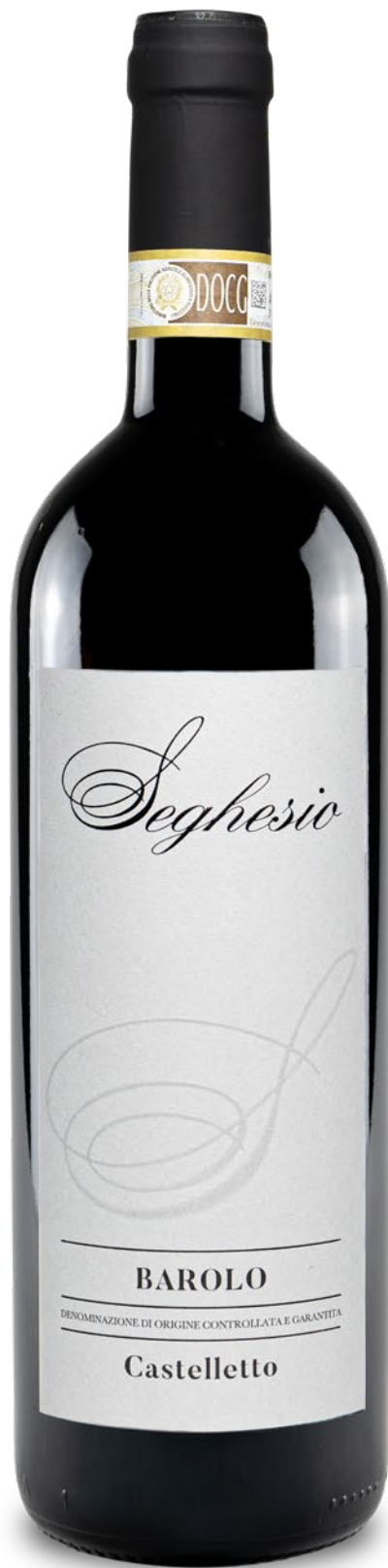
**vinificazione:** macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperature controllata tra i 25-30°C per 10-15 giorni. Dopo la fermentazione malolattica affinamento per 24-30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 HI.

**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