# LA VILLA
# Barolo

DOCG

# Castelletto

*Prende il nome dalla specifica zona del cru di Castelletto. Le uve sono selezionate tra le viti più vecchie del vigneto e danno vita a un vino strutturato, dal colore rosso granato con note di aranciato e dal profumo complesso che spazia dalla liquirizia alla confettura. Viene affinato in barriques francesi e in botti di legno di rovere di Slavonia.*

**uva:** Nebbiolo
**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 prevalenza di limo e presenza di sabbia, con media ritenzione idrica e media fertilità.
**esposizione e altitudine:** Sud, 350 mslm
**superficie:** 1 ettaro
**età del vigneto:** 60 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 12 mesi in barriques di rovere francese e per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50 Hl.

**colore:** rosso granato con note di aranciato
**profumo:** balsamico con note di liquirizia e menta
**sapore:** tannino importante, molto elegante con una lunga persistenza

**abbinamenti:** secondi di carne, selvaggina, formaggi stagionati e cioccolato

Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108
info@fratelliseghesio.com **fratelliseghesio.com**