

Barolo

DOCG

Castelletto

La Villa

Seghesio

Prende il nome da una 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: medio impasto con prevalenza di calcare

esposizione e altitudine: Sud-Est, 350 mslm

superficie: 2 ettari

età del vigneto: 40-60 anni

vendemmia: raccolta a mano nel mese di ottobre

vinificazione: macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperatura 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 12 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.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com