Dolcetto d'Alba

DOC

Seghesio

Vino giovane, fresco e di pronta beva. Viene vinificato in vasche di acciaio da 50 hl per 10 mesi.
È un dolcetto molto piacevole dal colore rosso rubino e dal profumo fresco.

uva: Dolcetto 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: Nord, 330 mslm
superficie: 2 ettari
età del vigneto: 30 anni
vendemmia: raccolta a mano nella seconda metà di settembre

vinificazione: macerazione sulle bucce in rotofermentatori orizzontali a temperature controllata tra i 25-30°C per 5-7 giorni. Maturazione in vasche di acciaio per 10 mesi.

colore: rosso rubino brillante
profumo: fresco con note di frutti rossi e amarena
sapore: fresco, di pronta beva, dal gusto secco e fruttato

abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi, carni bianche e pizza

Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

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