

# Langhe

DOC

# Nebbiolo

*Seghesio*

*Vino di carattere, dai tannini ben presenti, viene affinato in vasche d'acciaio e in barriques. Di colore rosso granato, il profumo è fruttato e floreale, in bocca risulta fresco ed elegante.*

**uva:** Nebbiolo

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

**terreno:** marne calcaree argillose con presenza di sabbia

**esposizione e altitudine:** Nord-Est, 350 mslm

**superficie:** 1 ettaro

**età del vigneto:** 20 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 7-8 giorni. Maturazione in vasche di cemento per 9 mesi.

**colore:** rosso granata.

**profumo:** floreale e fruttato.

**sapore:** fresco ed elegante con tannini raffinati.

**abbinamenti:** primi importanti, secondi di carne e formaggi.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com