Langhe
DOC
Nebbiolo

Seghesio

Vino di carattere, dai tannini ben presenti,
viene affinato in vasche d'acciaio.
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: 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-Est, 330-350 mslm
superficie: 3 ettari
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 acciaio per 12 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**