BOUQUET
Langhe
DOC
Rosso

Seghesio

Ottenuto dall'uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Nebbiolo, è un vino dal sapore internazionale. Viene vinificato in barriques francesi per 12 mesi. Di colore rosso rubino e profumi molto ricchi e persistenti. In bocca un vero e proprio bouquet di elementi che lo rendono particolare e molto interessante.

uva: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 25% 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 mslm
superficie: 0,5 ettaro
età del vigneto: 25 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 6-7 giorni. Affinamento in barriques di rovere francese per 12 mesi.

colore: rosso rubino
profumo: intenso con aromi di frutti rossi, spezie e tabacco
sapore: intenso e persistente

abbinamenti: secondi di carne rossa e formaggi

Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

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