

Barbera d'Alba

DOC

Seghesio

Il vino presenta un ottimo equilibrio tra sapore, profumo e acidità. Viene vinificato in vasche d'acciaio da 50 Hl per 9 mesi. Di colore rosso rubino intenso e dal profumo avvolgente e caldo in bocca risulta fresco ed equilibrato.

uva: Barbera d'Alba

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

terreno: marne calcaree argillose

esposizione e altitudine: Nord-Est, 350 mslm

superficie: 2 ettari

età del vigneto: 20-30 anni

vendemmia: raccolta a mano nella seconda metà di settembre/inizio ottobre

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 porpora intenso.

profumo: avvolgente e caldo con intense note di frutti rossi e fiori.

sapore: fruttato, fresco ed equilibrato.

abbinamenti: antipasti, primi, salumi, zuppe, pizza.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com