

Barbera d'Alba

DOC

La Chiesa

Seghesio

Questa Barbera è la versione superiore, affinata in barriques francesi per 18 mesi. Vino dal carattere complesso ed equilibrato, dal profumo intenso di frutti di bosco e confettura e con un colore rosso rubino molto intenso.

uva: Barbera d'Alba

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

terreno: marne calcaree argillose

esposizione e altitudine: Est, 350 mslm

superficie: 0,5 ettari

età del vigneto: 50 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 6-7 giorni. Dopo la fermentazione malolattica affinamento in barriques di rovere francese per 18 mesi.

colore: rosso rubino intenso.

profumo: avvolgente con intense note di frutti di bosco.

sapore: fruttato, corposo e persistente.

abbinamenti: secondi di carne, selvaggina, formaggi stagionati.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com

