

Dolcetto d'Alba

DOC

Seghesio

Vino giovane, fresco e di pronta beva. Viene vinificato in vasche di acciaio da 50 hl per 9 mesi. È un dolcetto molto piacevole dal colore rosso rubino e dal profumo fresco.

uva: Dolcetto d'Alba

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

terreno: marne calcaree argillose

esposizione e altitudine: Nord, 350 mslm

superficie: 2 ettari

età del vigneto: 20 anni

vendemmia: raccolta a mano nella seconda metà di settembre

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 rubino brillante.

profumo: fresco con note di frutti rossi e amarena.

sapore: fresco, di pronta beva, dal gusto secco e fruttato.

abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi, carni bianche e pizza.



Azienda Agricola Fratelli Seghesio

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

t. +39 0173 78 108

info@fratelliseghesio.com

fratelliseghesio.com