

Langhe

DOC

Nebbiolo

Seghesio

Vino di carattere, dai tannini ben presenti, viene affinato in vasche d'acciaio e in barriques. 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: marne calcaree argillose con presenza di sabbia

esposizione e altitudine: Nord-Est, 350 mslm

superficie: 1 ettaro

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 9 mesi e 3-4 mesi in barriques di rovere francese.

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

