



## *Barbera d'Alba*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**2022**

**RENZO SEGHESESIO CASCINA PAJANA**

via Circonvallazione 2, 12065 Monforte d'Alba (CN) Italia

tel-fax: +39 – 0173 78269

[info@renzoseghesio.com](mailto:info@renzoseghesio.com) – [www.renzoseghesio.com](http://www.renzoseghesio.com)



<b>VINO</b>	Vino Rosso, corpo medio, strutturato e complesso
<b>ANNATA</b>	2022
<b>ORIGINE</b>	Bricco Chiesa – La Morra/ Pajana della Ginestra – Monforte d'Alba
<b>CARATTERISTICHE DEL SUOLO</b>	Marne ricche di limo in Santa Maria, tufo calcareo nella Ginestra
<b>UVAGGIO</b>	100% Barbera
<b>DENSITA' D'IMPIANTO</b>	Guyot, 4,500 viti per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Inizio Ottobre, vendemmia a mano
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	Le uve sono diraspate e pressate con delicatezza, 30% di bacca intera. Fermentazione con Sacch. Pombe, con separazione iniziale di porzione solida e liquida. 16 giorni di fermentazione sulle bucce, con rimontaggi. Svinatura ed invecchiamento in acciaio (30%) e legno (70%): Tonneaux (Allier and Nevers) per 6 mesi, seguiti da rovere di Slavonia (3.200 lt) per altri 6 mesi
<b>RESA PER ETTARO</b>	70 ql/ha
<b>ALCOHOL</b>	14,52 %
<b>PH</b>	3,57
<b>COLORE</b>	Rosso rubino intenso
<b>BOUQUET</b>	Prugna e ciliegie marasca, frutti rossi e spezie
<b>NOTE AROMATICHE</b>	Pieno fresco ed armonioso, con un retrogusto persistente e bilanciato

*La Barbera d'Alba è armoniosa, fresca, lunga ed intensa: bilanciata e con un' acidità e freschezza perfettamente integrate nella struttura del vino, sottolineate dalle note di prugna, marasca e frutti rossi*