



## Barolo

**DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

**2019**

**RENZO SEGHESSIO CASCINA PAJANA**  
via Circonvallazione 2, 12065 Monforte d'Alba (CN) Italia  
tel-fax: +39 – 0173 78269



<b>VINO</b>	Vino rosso di struttura e complessità, invecchiato in rovere di Slavonia
<b>ANNATA</b>	2019
<b>PROPRIETA'</b>	Cascina Pajana della Ginestra - Monforte d'Alba
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO</b>	Leggermente sabbioso, calcareo con marne e tufo/ esposizione a sud-est e ovest/sud-ovest
<b>VARIETA' UVA</b>	100% Nebbiolo
<b>DENSITA' D' IMPIANTO</b>	Guyot, 4,500 viti per ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Metà Ottobre, raccolta a mano
<b>METODO DI PRODUZIONE</b>	Il frutto per il Barolo di Monforte cresce nelle porzioni più fresche delle Vigne Ginestra e Pajana: la sgranellatura avviene con particolare attenzione Alla selezione degli acini, con 15% del frutto che rimane a bacca intera. La fermentazione dura un totale di 35 giorni (in parte a capello sommerso). L'invecchiamento viene condotto in botti di rovere di Slavonia da 3.200 litri per circa 26 mesi
<b>% ALCOOL</b>	14,50 %
<b>PH</b>	3,48
<b>ACIDITA' TOTALE (g/l)</b>	5,45
<b>COLORE</b>	Rosso granato profondo e luminoso con riflessi rosa ed aranciati
<b>BOUQUET</b>	Frutti rossi, rosa, salvia, liquirizia e punteggiate da sentori di cuoio e fiori

*Il Barolo del Comune di Monforte 2019 è elegante, intenso e generoso, con una struttura raffinata, note speziate di erbe, menta, pepe nero e frutti di bosco e un lungo finale floreale*