



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GINESTRA

2020

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

info@renzoseghesio.com – www.renzoseghesio.com



VINO	Vino rosso di struttura e complessità
ANNATA	2020
PROPRIETA'	Pajana della Ginestra – Monforte d'Alba - Vigna Ginestra
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Leggermente sabbioso, calcareo, marne e tufo, esposizione a ovest/sud-ovest
VARIETA' UVA	100% Nebbiolo
DENSITA' D' IMPIANTO	Guyot, 4,500 viti per ettaro
VENDEMMIA	Metà Ottobre, raccolta a mano
METODO DI PRODUZIONE	Il frutto per il Barolo Ginestra proviene dalla vigna Ginestra, esposta ad Ovest/ sud-ovest: la sgranellatura avviene con particolare attenzione alla selezione degli acini, con 15% di bacca intera. Fermentazione per un totale di 31 giorni (15 a capello sommerso). Invecchiamento viene condotto in botti di rovere di Slavonia da 3.200 litri per 28 mesi
RESA PER ETTARO (ALLA VENDEMMIA)	60 ql/ha
% ALCOL	14,00 %
PH	3,51
COLORE	Rosso granato profondo e luminoso con riflessi rosa ed aranciati
BOUQUET	Mirtillo rosso, liquirizia, arance rossee note di cuoio

Il Barolo Ginestra e' fermo, elegante e strutturat, con note di mirtillo rosso, liquirizia, agrumi e note di sottobosco ed erbe, inquadrati da tannini tesi e fini