



ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG del Comune di Monforte 2019

2019

## 30 mesi in botte grande



### La Vigna

|                     |                                                 |
|---------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Leggermente sabbioso, calcareo con marne e tufo |
| <b>Esposizione</b>  | sud-est, ovest/sud-ovest                        |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                                           |
| <b>Densità imp.</b> | 4500                                            |

### Il Vino

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino rosso fermo |
| <b>Provenienza</b> | Piemonte         |
| <b>Uve</b>         | 100% Nebbiolo    |

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Il Barolo del Comune di Monforte è prodotto con le uve delle viti più giovani delle due vigne Ginestra e Pajana. La vinificazione parte con un'operazione di delicata sgranellatura con particolare attenzione e selezione alla qualità degli acini e della loro separazione dal raspo, mantenendo circa un 15% di bacca intera nelle vasche di fermentazione. La fermentazione è condotta a cappello sommerso. L'affinamento avviene in botti di rovere di Slavonia (3.200 l) per 30 mesi. Geografiche Aggiuntive più vocate dell'intera denominazione.

**Sensazioni** Il Barolo del Comune di Monforte è equilibrato, intenso e complesso. L'affinamento in botti di rovere di Slavonia (3.200 l) per 30 mesi, in tutto il mondo per i suoi Baroli di eccezionale struttura, longevità e complessità. Ciò che rende unici i vini di Renzo Seghesio è la posizione privilegiata dei suoi vigneti, situati in alcuni dei migliori appezzamenti storici di Monforte d'Alba, in un territorio dove un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attenzione moderna alla pulizia dei profumi. Quindi macerazioni sulle bucce attente e prolungate, per estrarre tutto il carattere dell'uva, e affinamento prevalentemente in botti, dosate con

Per venticinque anni Renzo Seghesio ha fatto il sindaco di Monforte d'Alba. Ma lui è soprattutto un vignaiolo. E questo Barolo racconta bene la sua natura: un uomo di terra, prima che di poltrone. Monforte d'Alba è uno dei comuni storici del Barolo. Qui le colline guardano a sud-ovest e i suoli passano dalle marne calcareo-argillose più fertili a strati più poveri e compatti, quelli che regalano vini austeri e longevi. La famiglia Seghesio vive in questa zona da oltre un secolo. Renzo è tornato a casa a fine anni 60, dopo la laurea in biologia a Torino, e ha iniziato a vinificare nel garage di famiglia: da lì il soprannome di "primo garagista" che ancora gli affibbiano a Monforte. Oggi l'azienda conta 14 ettari e circa 70.000 bottiglie l'anno, ma l'approccio è rimasto lo stesso: poche cose, fatte bene. Il Barolo del Comune di Monforte d'Alba è una categoria che si è affacciata sul mercato solo di recente. Si trova a metà strada tra il Barolo "base" e i vini che provengono da una singola vigna (MGA). Per questo permette di raccontare il carattere di un comune preciso, senza scendere nel dettaglio della singola particella. Per Seghesio è un modo diretto di presentare lo stile di Monforte: più strutturato, più speziato, meno floreale rispetto, per esempio, a un Barolo di La Morra. Nebbiolo proveniente dalle viti più giovani delle vigne Ginestra e Pajana. In cantina la sgranellatura è delicata e la selezione degli acini è rigorosa: circa il 15% dell'uva resta a bacca intera nelle vasche, per dare più complessità alla fermentazione. Quest'ultima avviene a cappello sommerso, tecnica che aiuta a estrarre colore e struttura in modo uniforme. L'affinamento dura 30 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da 3.200 litri, ben oltre il minimo di legge: il legno qui non serve ad aromatizzare, ma a smussare i tannini con calma. Il risultato è un rosso granato, intenso e generoso al naso, con note speziate che si affiancano alla frutta scura matura. In bocca la struttura è importante ma i tannini sono cremosi, mai aggressivi, e accompagnano un finale lungo, pieno, che non si stanca di ripetersi. Un Barolo che richiede pazienza: ha davanti almeno 10-15 anni di potenziale evoluzione, grazie all'acidità viva del Nebbiolo e alla trama tannica che il tempo trasformerà in seta.

Un territorio in cui la parola "tradizione" ha un peso enorme: Il Piemonte e, in particolare, le Langhe sono una terra benedetta. Oggi ci troviamo a Monforte d'Alba, dove sorge la cantina di Renzo Seghesio: un nome che per gli appassionati è sinonimo di concretezza, artigianalità e profondo rispetto per la terra. Nella gestione dell'azienda, Renzo è affiancato dalla sua famiglia. Non aspettatevi un marketing aggressivo o cantine d'architettura avveniristica: qui la filosofia è quella dei vignaioli puri, che lavorano sodo in vigna per portare in cantina un'uva impeccabile. Del resto ci troviamo in una delle zone più prestigiose di Monforte d'Alba, celebre in tutto il mondo per i suoi Baroli di eccezionale struttura, longevità e complessità. Ciò che rende unici i vini di Renzo Seghesio è la posizione privilegiata dei suoi vigneti, situati in alcuni dei migliori appezzamenti storici di Monforte d'Alba, in un territorio dove un equilibrio perfetto tra il rigore della tradizione e l'attenzione moderna alla pulizia dei profumi. Quindi macerazioni sulle bucce attente e prolungate, per estrarre tutto il carattere dell'uva, e affinamento prevalentemente in botti, dosate con

grande sensibilità per non sovrastare mai la delicatezza dei profumi del vino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

[customer.service@svinando.com](mailto:customer.service@svinando.com) - 011-19467821