

Cascina Ballarin

Barolo docg Tre Ciabot

Uve: 100% nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra

Superficie: 0,6 ha

Cepi ettaro: 4200 circa

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud-est

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 15-60 anni

Resa per ettaro: 65 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizione

ale in vasche termolegate

Maturazione: 24 mesi in legno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5%

Esame organolettico: colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati, profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola; in bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente, speziato. Adatto a moderato invecchiamento.

Le uve provengono dai vigneti in La Morra e Monforte d'Alba l'affinamento avviene in botti grandi di rovere di Slavonia, in barrique e tonneaux francesi.



CASCINA BALLARIN - Frazione Annunziata n° 115, 12064 La Morra (Cn), Italia

Tel +39.0173.50365 Fax +39.0173.50365 - cascina@cascinaballarini.it -

www.cascinaballarini.com