

Cascina Ballarin

Barolo Bussia

Uve: 100% nebbiolo

Vigneto di provenienza: Bussia di Monforte d'Alba

Cepi ettaro: 5000 circa

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

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 25 anni

Resa per ettaro: 55 quintali di uva per ettaro

Terreno: argilloso - calcareo

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termolegate

Maturazione: 24 mesi in barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso, lievissime note aranciate, profumo molto intenso, tannico, floreale, al gusto apre con maestosa potenza, lunga tannicità, molto ricco e molto persistente. Vino di grande invecchiamento..

Le uve provengono dai vigneti in Monforte d'Alba in regione Bussia e l'affinamento avviene in barrique francesi.



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

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

www.cascinaballarin.com