

Cascina Ballarin

Dolcetto d'Alba Pilade

Uve: 100% dolcetto

Vigneto di provenienza: La Morra

Ceppi ettaro: 5000 circa

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

Altitudine: 230 - 260 metri s.l.m.

Esposizione: sud - est

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 30 - 40 anni

Resa per ettaro: 75 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu - sabbia

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: tradizionale in vasche termolegate

Maturazione: 6 mesi in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino brillante, profumi intensi, freschi, fruttati, molto vinoso. sapore elegante, sapido, vellutato, di medio corpo, ottimo come vino quotidiano.

Le uve provengono dai vigneti in La Morra e l'affinamento avviene esclusivamente in vasche di acciaio inox.



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