

# Cascina Ballarin

## *Dolcetto d'Alba Bussia*

**Uve:** 100% dolcetto

**Vigneto di provenienza:** Bussia di Monforte d'Alba

**Ceppi ettaro:** 5000 circa

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

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Esposizione:** sud - ovest

**Forma di allevamento:** guyot

**Età delle viti:** 15 anni

**Resa per ettaro:** 60 quintali di uva per ettaro

**Terreno:** calcareo

**Vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** tradizionale in vasche termolegate

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio inox

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** colore rosso rubino intenso, brillante, molto profumato, vinoso, in bocca e' vino ricco, pastoso, lievemente tannico, molto persistente e cremoso. Si adatta anche a leggero invecchiamento.



---

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

Tel +39.0173.50365 Fax +39.0173.50365 - [cascina@cascinaballarin.it](mailto:cascina@cascinaballarin.it) -

[www.cascinaballarin.com](http://www.cascinaballarin.com)