

Cascina Ballarin

Ultimi grappoli langhe rosso

Uve: barbera e nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra

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: 10 - 40 anni

Resa per ettaro: 50 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: novembre

Vinificazione: tradizionale in vasche termolegate

Maturazione: 18 mesi in barrique

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino carico, brillante e note violacee, profumo ricco, prugna e frutti di bosco, ciliegia matura e polposa. La bocca, densa di frutto, i tannini sono delicati, sostengono un corpo possente, il finale e' da incanto. Ottimo con primi importanti, carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura.



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