

Cascina Ballarin

Langhe rosso Ballarin

Uve: barbera, nebbiolo e cabernet

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: 60 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termolegate

Maturazione: 18 mesi in barrique

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino intenso, brillante, profumo ricco, un mix di sentori fruttati ed erbacei, un buon equilibrio tra il cabernet e le uve di langa in bocca riprende questo equilibrio con una nota boisè molto delicata. vino da invecchiamento.

Questo vino si ottiene dall'assemblaggio di Cabernet Sauvignon, Nebbiolo e Barbera d'Alba. Le uve provengono dai vigneti in La Morra e Monforte d'Alba 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