

DOLCETTO D'ALBA DOC Pilade

Uve: 100% dolcetto

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

Altitudine: 230 - 260 metri slm

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 termoregolate

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.

CURIOSITÀ

Pilade: nome che indica una zona di una collina di La Morra, il cui precedente proprietario si chiamava Pilade.



Cascina Ballarin

Frazione Annunziata 115
12064 La Morra (CN), Italia
Tel +39.0173.50365
cascina@cascinaballarin.it