

# Cascina Ballarin

## LANGHE Nascetta

**Uve:** Nascetta

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

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

**Altitudine:** 230 metri slm

**Esposizione:** ovest

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età delle viti:** 5 anni

**Resa per ettaro:** 75 quintali di uva per ettaro

**Terreno:** argilloso calcareo

**Vendemmia:** settembre

**Vinificazione:** tradizionale in vasche termoregolate

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio inox e sui lieviti

**Affinamento:** 2 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso ha profumi molto intensi con note floreali di iris e fiori di acacia, fruttate (mela, pompelmo, frutti tropicali) e di miele. In bocca è fresco, leggermente amarognolo e di buona sapidità; il retrogusto ha delle piacevoli note agrumate.

### CURIOSITÀ

*Il vitigno Nascetta è un autoctono dell'Albese, ed è molto antico. Nel tempo il vitigno è passato in secondo piano e si è rischiato di perderlo totalmente. Ora, poco per volta si sta nuovamente riscoprendo.*



**Cascina Ballarin**

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