

BAROLO DOCG

Uve: 100% Nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra, Monforte d'Alba, Novello

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

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: sud-est

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 15-60 anni

Resa per ettaro: 65 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo – marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate.

Maturazione: 26 mesi in legno (14 mesi in barrique di rovere francese , 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia)

Affinamento: Dopo attenti assaggi e selezioni, il vino che è affinato più velocemente e risulta dunque più morbido, fresco e fruttato, viene diviso dal futuro Barolo Tre Ciabot, imbottigliato e infine etichettato con il nome di Barolo d.o.c.g. 12 mesi in bottiglia prima della vendita.

Grado alcolico: 14%

Esame organolettico: colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati. Profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola. In bocca e' raffinato, lievemente tannico, persistente, speziato. Adatto a moderato invecchiamento.



Cascina Ballarin

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