

BARBERA D'ALBA DOC Pilade

Uve: 100% Barbera

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

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: est

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 15 - 45 anni

Resa per ettaro: 70 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate

Maturazione: 6 mesi in botte di rovere

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino, profumo ricco, soave, note fruttate con in sottofondo un legno non invadente, gusto sapido, leggermente acidulo, vellutato, vino da moderato invecchiamento.

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