

VINO SPUMANTE BRUT DI QUALITÀ METODO CLASSICO Punte dei Tre Ciabòt

Uve: 100% Nebbiolo

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

Sesto di impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 250 metri slm

Seposizione: sud - est

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 15 - 60 anni

Terreno: calcareo, marne blu

Vendemmia: settembre

Vinificazione: in bianco in vasche termoregolate

Maturazione: 6 mesi in rovere

Affinamento: 36 mesi sui lieviti in bottiglia

Grado alcolico: 12,5°

Esame organolettico: Colore giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Profumo molto intenso che ricorda la piccola frutta rossa. In bocca pieno e con buona acidità.

CURIOSITÀ

Punte dei Tre Ciabòt: vino prodotto dalla raccolta della parte apicale dei grappoli di Nebbiolo, appunto punte dei grappoli, raccolte nei tre vigneti di La Morra, Monforte d'Alba e Novello.



Cascina Ballarin

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