

LANGHE BIANCO DOC Ballarin

Uve: Chardonnay, Favorita, Pinot Grigio

Vigneto di provenienza: La Morra e Monforte d'Alba

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

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 10 anni

Resa per ettaro: 75 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: settembre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate

Maturazione: 6 mesi in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore giallo paglierino carico, denso, quasi oleoso, con profumi di frutta matura, pesca, albicocca, uva spina, sentori dolci; in bocca è molto fitto, sapido poco acido di corpo, ottimo per accompagnare pesci d'acqua dolce.

CURIOSITÀ

Ballarin: soprannome della famiglia.



Cascina Ballarin

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