

## LANGHE NEBBIOLO DOC

**Uve:** 100% Nebbiolo

**Sesto d'impianto:** 2,60 x 0,90 m

**Altitudine:** 250 metri slm

**Esposizione:** sud - ovest

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età delle viti:** 20 - 40 anni

**Resa per ettaro:** 70 quintali di uva per ettaro

**Terreno:** calcareo - marne blu

**Vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** tradizionale in vasche termoregolate

**Maturazione:** 10 mesi in acciaio inox

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** colore rosso rubino di media intensità, profumo ricco, fruttato, elegante, con note floreali di rosa e di viola: in bocca è raffinato, molto sapido, persistente con una spiccata dolcezza tipica del Nebbiolo fresco.



**Cascina Ballarin**

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