

LANGHE ROSSO DOC Ballarin Ultimi Grappoli

Uve: Barbera e Nebbiolo

Vigneto di provenienza: La Morra

Cepi ettaro: 5000 circa

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

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: sud - ovest

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 10 - 40 anni

Resa per ettaro: 50 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: novembre

Vinificazione: tradizionale in vasche termoregolate

Maturazione: 18 mesi in barrique

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino carico, brillante e note violacee, profumo ricco, prugna e frutti di bosco, ciliegia matura e polposa. La bocca, densa di frutto, i tannini sono delicati, sostengono un corpo possente, il finale è da incanto. Ottimo con primi importanti, carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura.

CURIOSITÀ

Il nome "Ultimi Grappoli" è stato dato a questo vino perché per produrlo utilizziamo delle uve surmature di Nebbiolo e Barbera, che al termine della vendemmia, lasciamo appositamente sulla pianta ancora alcuni giorni.

Praticamente sono gli ULTIMI GRAPPOLI che vendemmiamo in autunno.



Cascina Ballarin

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