



ALBERTO BALLARIN

Barbera d'Alba D.O.C.

Uve: 100% Barbera

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

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 15-35 anni

Resa per ettaro: 70 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo – marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt

Esame organolettico: colore rosso rubino, profumo ricco, soave. Note fruttate e leggero sfondo vanigliato derivato dal passaggio in legno. Gusto sapido, fresco, vellutato, vino da moderato invecchiamento.

