



ALBERTO BALLARIN

Barolo D.O.C.G.

Uve: 100% Nebbiolo

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

Altitudine: 290 metri slm

Esposizione: sud-est / sud-ovest

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 25-45 anni

Resa per ettaro: 65 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo – marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Affinamento: 26 mesi in legno (14 mesi in barrique di rovere francese, 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia).

Esame organolettico: colore rosso granato-aranciato. Profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola. In bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente, speziato. Adatto anche a invecchiamento.

