ALBERTO BALLARIN

Dolcetto d'Alba D.O.C.

Uve: 100% Dolcetto

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

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: est

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 15-25 anni

Resa per ettaro: 70 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo – marne blu

Vendemmia: settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in acciaio inox

Esame organolettico: colore rosso rubino, profumo vinoso, soave, note fruttate e delicate. Vino di pronta beva o da breve invecchiamento.

Az. Agr. Alberto Ballarin Frazione Annunziata, 116 - 12064 La Morra (CN), Italia
Tel +39.333.1774175 - info@albertoballarin.it - www.albertoballarin.it