



ALBERTO BALLARIN

Langhe Chardonnay D.O.C.

Uve: 100% Chardonnay

Vigneto di provenienza: 2,30 x 0,90 m

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

Altitudine: 230 metri slm

Esposizione: sud

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 10-20 anni

Resa per ettaro: 75 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche termoregolate di acciaio inox

Maturazione: 6 mesi in acciaio inox

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore giallo paglierino carico. Profumi di frutta matura, pesca, albicocca, uva spina, sentori dolci. In bocca fresco e moderata persistenza. Vino di grande bevibilità.

