

BAROLO DOCG Tre Ciabòt

Uve: 100% Nebbiolo

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

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

Altitudine: 250 metri slm

Esposizione: sud - est

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 15 - 60 anni

Resa per ettaro: 65 quintali di uva per ettaro

Terreno: calcareo - marne blu

Vendemmia: ottobre

Vinificazione: tradizionale in vasche termolegate

Maturazione: 26 mesi in legno

Affinamento: 8 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14%

Esame organolettico: colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati, profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola; in bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente, speziato. Adatto a moderato invecchiamento. Le uve provengono dai vigneti in La Morra, Novello e Monforte d'Alba l'affinamento avviene in botti grandi di rovere di Slavonia, in barrique e tonneau francesi.

CURIOSITÀ

Tre Ciabòt: Barolo prodotto dalle uve Nebbiolo raccolte nei tre vigneti principali dell'azienda che si trovano a La Morra, a Monforte d'Alba e a Novello.

Ciabòt: Piccola casetta denominata Ciabòt in dialetto piemontese, che normalmente si trova nei vigneti, e adibita a ricovero attrezzi.



Cascina Ballarin

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