

## BARBERA D'ALBA DOC Pilade

**Uve:** 100% Barbera

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

**Altitudine:** 230 metri slm

**Esposizione:** est

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età delle viti:** 15 - 45 anni

**Resa per ettaro:** 70 quintali di uva per ettaro

**Terreno:** calcareo - marne blu

**Vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** tradizionale in vasche termoregolate

**Maturazione:** 6 mesi in botte di rovere

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** colore rosso rubino, profumo ricco, soave, note fruttate con in sottofondo un legno non invadente, gusto sapido, leggermente acidulo, vellutato, vino da moderato invecchiamento.

### CURIOSITÀ

*Pilade: nome che indica una zona di una collina di La Morra, il cui precedente proprietario si chiamava Pilade.*



**Cascina Ballarin**

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