

Cascina Ballarin

Barolo Bricco Rocca riserva Tistot

Da un' accurata selezione dei vigneti nella sottozona Bricco Rocca nasce la **riserva Tistot**, poche bottiglie solo nelle annate più importanti per celebrare questo storico cru dalle caratteristiche molto pregiate. Il 1997 è stata la prima vendemmia del Tistot, con un' accurata cernita dei grappoli lasciati sulla pianta a surmaturare fino a fine ottobre, e non si poteva iniziare meglio, visto l'elevato accumulo di zuccheri e di polifenoli e la giusta degradazione degli acidi naturali del nebbiolo. La vinificazione del Tistot è stata condotta in modo tradizionale con lunga macerazione delle bucce fino a circa 20 giorni dopo la fine della fermentazione; l'affinamento è avvenuto in piccola botte da 7 hl di rovere francese per 3 anni.

Il Tistot si presenta con un bel colore rosso rubino carico con lievi riflessi aranciati, brillante, vivo, al profumo si mette subito in evidenza la surmaturazione dell'uva, con sentori caldi e mielosi, eterei e floreali. Dopo si apre un concerto di aromi, la prugna, la ciliegia, la menta, il tartufo, il caramello. In bocca è potente, ampio, tannico, avvolgente, lungo e vellutato.

Nonostante la grande struttura si apprezza comunque un buon equilibrio che si traduce in grande eleganza. Vino di sicuro invecchiamento, già molto apprezzabile ma con un punta che stimiamo tra 3 - 5 anni.



CASCINA BALLARIN - Frazione Annunziata n° 115, 12064 La Morra (Cn), Italia

Tel +39.0173.50365 Fax +39.0173.50365 - cascina@cascinaballarin.it -

www.cascinaballarin.com