



Cascina Ballarin è stata costruita nel 1928 e vi è sempre stato prodotto vino. Con il tempo la Cascina si è ingrandita acquisendo nuovi terreni ed attualmente coltiva 7 ettari di vigna. Da alcuni anni è stata avviata anche un'attività agrituristica.

## Cascina Ballarin

### Az. Agr. Cascina Ballarin

Fraz. Annunziata, 115 - 12064 La Morra (CN) - tel. 017350365 fax 017350365 - cascina@cascinaballarini.it - www.cascinaballarini.it - Responsabili della produzione: Giovanni, Luigi e Giorgio Viberti - Anno avviamento: 1928 - Vini prodotti: 11 - ☞: 40.000 - Ettari: 7 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☺: sì - ☛: sì

### IL MIGLIOR VINO

#### Barbera d'Alba Giuli 2007 89

Consistenza: 33 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28



**Sensazioni:** polpa furiosa, morbidezza favolosa, un campione di standard organolettico complessivo pressoché eccellente. Non traspare all'occhio, ciò mentre all'olfatto, per quanto profondamente inalato, sempre denso risponde, prodigo di no-

te di frutto rosso in confettura e di balsami lignei di gran dolcezza gusto-aromatica tendenziale. Una vera bomba estrattiva. Il suo punto di forza, oltre alla concentrazione dei succhi che rende il suo tatto così viscoso, come lattoso, è la souplesse del gusto: di tannino in circolo ve ne è tanto, ma ancor più disponibile è la morbidezza. In deglutizione infatti non penetra chinoso ma resta avvolgentemente arioso, poi subito si libera il suo aroma moroso e mentoso, e la sua dolcezza invasiva si libera balsamica, soffice, così persistendo nel lungo dopo bocca. Fase la più suadentemente persistente dell'assaggio. Di gran caratura tecnica l'enologia d'esecuzione, non altrimenti così turgido e netto il suo polpante cassis.

**Informazioni:** ☞ - ☞: 03-07-09 - ☺: C - ☞: 5.000 - ☞: Barbera

#### GLI ALTRI VINI

#### BAROLO BUSSIA 2005 IP: 88

C: 31 - E: 30 - I: 27 - ☞ - ☞: 2.900 - ☞: Nebbiolo

#### DOLCETTO D'ALBA BUSSIA 2008 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☞ - ☞: 2.500 - ☞: Dolcetto

#### LANGHE CINO 2008 IP: 86

C: 30 - E: 28 - I: 28 - ☞ - ☞: 8.000 - ☞: Barbera 40%, Dolcetto 40%, Nebbiolo 20%

#### BARBERA D'ALBA PILADE 2007 IP: 85

C: 32 - E: 27 - I: 26 - ☞ - ☞: 8.000 - ☞: Barbera

#### LANGHE ROSSO BALLARIN 2006 IP: 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ☞ - ☞: Cabernet Sauvignon 20%, Barbera 40%, Nebbiolo 40%

#### BAROLO BRICCO ROCCA 2005 IP: 85

C: 31 - E: 28 - I: 26 - ☞ - ☞: 3.900 - ☞: Nebbiolo

#### DOLCETTO D'ALBA PILADE 2008 IP: 84

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☞ - ☞: 5.000 - ☞: Dolcetto

#### NEBBIOLO LANGHE 2007 IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☞ - ☞: 6.000 - ☞: Nebbiolo

#### LANGHE BIANCO BALLARIN 2008 IP: 83

C: 29 - E: 28 - I: 26 - ☞ - ☞: 2.500 - ☞: Chardonnay 80%, Pinot Nero 15% Favorita 5%

#### BAROLO I TRE CIABÒT 2005 IP: 83

C: 31 - E: 27 - I: 25 - ☞ - ☞: 11.500 - ☞: Nebbiolo

#### Commento Conclusivo

Vere potenze dell'uva i vini di Cascina Ballarin. Una tempesta di frutto, di polpa e glicerina che un'ancor più rapida e veloce trasformazione enologica, una minore intensità di spezie potrà recare a vette in valore ancor più esclusive. Sta di fatto che il ribes del Langhe Rosso Ballarin 2006, la ciliegia turgida e nuova del Langhe Cino 2008, la potenza di croma del Dolcetto d'Alba Bussia 2008, l'eccezionale suadenza in potenza del Barolo Bussia 2005, son veramente spettacoli d'aroma e di tecnica pura. In particolare questo Barolo è di cremosità spezosamente esaustiva. Infine la Barbera d'Alba Giuli 2007. Una fra le più poderose e maestose dell'anno. Solo al suo nero, impenetrabile apparire, solo al guardo e al contatto con la papilla linguale, la sua trama si staglia con la solida ricchezza della sua pura polpa nativa. Chepeau.

#### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85,27 (+0,56%); QQT: 6,18

Indici complessivi: C: 30,90 - E: 27,63 - I: 26,72