

Cascina Ballarin

Fraz. Annunziata, 115 - 12064 La Morra (CN) - Tel. e Fax 0173 50365

www.cascinaballarin.it - cascina@cascinaballarin.it

Anno di fondazione: 1928 - **Proprietà:** Luigi Viberti - **Fa il vino:** Sergio Molino

Bottiglie prodotte: 50.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 8,5 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Giorgio o Giovanni Viberti

Come arrivarci: dalla A21 Torino-Piacenza uscire a Cherasco per La Morra.

Dopo la scheda "magra" dello scorso anno, nella quale erano assenti tutti i "secondi" vini, per questa edizione recensiamo la produzione della famiglia Viberti al gran completo. Tre vini spiccano nettamente sugli altri: i due cru di Barolo (Bussia di Monforte e Bricco Rocca di La Morra), che accostati spiegano meglio d'ogni teoria le diverse anime territoriali del Nebbiolo più nobile; e la tostissima Barbera Giuli, che nel 2007 ritorna ai suoi livelli migliori. Ma tutta la gamma è un viaggio fra le colline di Langa, da completare con una sosta nell'agriturismo dei Viberti.

BAROLO BUSSIA 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 45 - **Bottiglie:** 2.000 - Pepe e noce moscata su substrato di lampone e mirtillo maturi. Lievità di violetta e sottobosco. Struttura, potenza e tannini monfortini, e poi che lunghezza. Barrique. Cinghiale con mele e castagne.

BARBERA D'ALBA GIULI 2007 - € 16



Profondo e accogliente, miscela dolcezze di rovere (cioccolato), amaretto e succo di mirtillo. Polpa piena, carnale, un succo nero inattaccabile, lungo, fresco e sapido. Barrique. Coniglio in porchetta.

BAROLO BRICCO ROCCA 2005 - Nebbiolo 100% - € 45



Oscilla tra pepe nero e tabacco, frutta macerata ed erbe aromatiche. Alcol e tannini sono pilastri che cercano equilibrio nella massa fruttata. Botti. Stracotto di Fassone.

BARBERA D'ALBA PILADE 2007 - € 14 - Rosa, mandorla, mirtilli e



more disegnano il profilo olfattivo. Ha tutto quel che serve, succo e freschezza, bevibilità, armellina finale. Acciaio e barrique. Salsiccia alla brace.

DOLCETTO D'ALBA BUSSIA 2008 - € 11,50 - Snocciola ribes nero,



lampone e foglie di bosco pestate, che poi si trasformano in soffi balsamici. Morbido, verve tannica non prevalente, buon finale. Inox. Gnocchi al ragù d'oca.

BAROLO TRE CIABOT 2005 - Nebbiolo 100% - € 33



Etereo e ferrigno, a tratti mentolato, con frutta scura matura e humus. Molto fresco, con ritorni di ribes, cerca equilibrio e durata. Botti e barrique. Fagianella ai marroni.

LANGHE BIANCO BALLARIN 2008 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 15%,



Favorita 5% - € 13 - Tra albicocche e frutta secca si fa strada un netto tono minerale, che ritroviamo anche in bocca, morbida e carnosa. Abbastanza persistente. Inox.

DOLCETTO D'ALBA PILADE 2008 - € 11,50 - Una classica rusticità,



fatta d'humus, frutti di bosco e tratti vegetali. Di corpo, con solida impalcatura tannica, immancabile finale ammandorlato. Acciaio. Straccetti al formaggio di fossa.

LANGHE NEBBIOLO 2007 - € 14 - Fragole e lampone quasi in



confettura dialogano con pepe nero e sottobosco, preludio a una bocca dove calore, acidità e tannini devono ancora comporsi. Acciaio. Anatra al finocchietto selvatico.

LANGHE ROSSO CINO 2008 - Dolcetto 40%, Barbera 40%,



Nebbiolo 20% - € 9 - Di media espressività: bacche scure e sensazioni vegetali. Tannino e acidità prevalgono, beva facile. Acciaio. Timballo di maccheroni.