

# 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.

*Si sa: l'universo del Barolo si divide in due, Tortoniano (da Verduno a Novello, passando per La Morra e Barolo) ed Elveziano (sull'asse Serralunga-Castiglione-Monforte). La famiglia Viberti, che ha vigne a La Morra (Bricco Rocca) e Monforte (Bussia), ha un'opportunità rara: produrre Barolo su entrambi i tipi di suoli, evidenziandone differenze e peculiarità. Quest'anno, però, per contraddizione, il risultato migliore l'ottiene il Tre Ciabot, che unisce l'eleganza tortoniana e l'austerità elveziana. Come un tempo, quando la saggezza contadina diceva che l'equilibrio è meticcio e si ottiene mescolando i caratteri. Rivincita della tradizione?*

## BAROLO TRE CIABOT 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 33 - **Bottiglie:** 6.500  
- Serio ma eloquente: noce moscata, lampone e mora macerati, terra calda, aliti eterei. Ha prospettive equilibrate, gran massa gustosa e un'ottima persistenza: buono. Legni vari. Filetto di bue ai porcini.

## BARBERA D'ALBA PILADE 2008 - Barbera 100% - € 14



Marasca in alcol, amaretto, cannella e mandorla: naso dolce, invitante. In bocca ha nerbo succoso, croccantezza e sottile vena tannica. Acciaio e barrique. Polpettone.

## BAROLO BUSSIA 2006 - Nebbiolo 100% - € 45



Minerale di terra calda, corrusco di mora pestata, legni orientali, pepe. Se ne ricorda la grande sapidità, unita all'impatto alcol-tannini. Barrique. Pollo alla parigina.

## LANGHE ROSSO CINO 2009 - Dolcetto 40%, Barbera 40%, Nebbiolo 20%



€ 9 - Bene la sequenza mirtillo-mora-lampone, poi pepe appena macinato e humus. Esprime piacevolezza quotidiana, gustosa e tannica il giusto. Inox. Fegatelli.

## BAROLO BRICCO ROCCA 2006 - Nebbiolo 100% - € 45



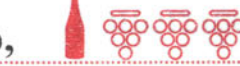
Assai speziato, tanto per cominciare; lampone e mora son venati di balsamico. Poi calore, freschezza ciliegiosa, tensione e sapidità finale. Botti. Arrostitini.

## BARBERA D'ALBA GIULI 2008 - € 16 - Al naso i sentori d'elevazione



imbrigliano un potente succo scuro, su base terragna. In bocca è lo stesso, in attesa che si liberi la ricca e fresca massa fruttata. Barrique. Capretto all'arrabbiata.

## LANGHE BIANCO BALLARIN 2009 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 15%,



Favorita 5% - € 13 - Ginestra, pera matura, poi albicocca, gesso; più che la freschezza, se ne ricordano sapidità, calore e mineralità. Acciaio. Persico fritto dorato.

## DOLCETTO D'ALBA BUSSIA 2009 - € 11,50 - La rusticità iniziale si



muta in ciliegia nera e terrosità speziate, con corrispondenze gustolfattive di cassis e chiosa amarognola tutta varietale. Acciaio. Coniglio alla cacciatora.

## BAROLO BRICCO ROCCA TISTOT RISERVA 2004 - € 55 - Aromi



evoluti, di frutti macerati, agrumi, caramello e spezie. Tratti ferrigni. Al buon complesso strutturale fa da contraltare una tannicità spiccata. Rovere da 7 hl. Tournedos.

## LANGHE ROSSO BALLARIN 2007 - Barbera 40%, Nebbiolo 40%,



Cabernet S. 20% - € 23 - Olfatto non privo d'irruenza, la bocca registra l'attesa carnosità fruttata e una sensibile tensione tannica. Barrique. Agnello al bacon.