

CASCINA BALLARIN

Fraz. Annunziata, 115 - 12064 La Morra CN - Tel. e Fax 0173 50365
www.cascinaballarini.it - cascina@cascinaballarini.it

Anno di fondazione: 1928 - **Proprietà:** Luigi Viberti - **Fa il vino:** Sergio Molino
Bottiglie prodotte: 50.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 8 - **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.

La famiglia Viberti ha salde radici a La Morra, dove possiede il grosso delle vigne (a parte un importante appezzamento nella Bussia di Monforte). Giorgio Viberti è anche vicepresidente dell'associazione "L'Annunziata di La Morra", che riunisce 23 produttori nel progetto benefico L'Annunziata è... i vigneron hanno approntato e messo in vendita una grande cassa che propone 23 Barolo, uno per ogni azienda. Il ricavato finanzia i restauri dell'antico monastero di San Martino di Marcanasco (i contributori sono avvertiti...). Vini: attendendo il Bracco Rocca Tistot Riserva 2006, gran 2007 per il Barolo Bussia. Di livello tutte le altre etichette.

BAROLO BUSSIA 2007



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 45 - **Bottiglie:** 4.000 - Tratti minerali, humus, foglie secche, piccoli frutti macerati, tabacco: un bel patchwork olfattivo. Un Barolo massiccio, di sontuosa forza tannica. Barrique. Fagiano in salmi.

LANGHE NEBBIOLO 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 13% - **€** 14 - **Bottiglie:** n.d. - Dolce di mora, pepe, macis, fitto di viola e sottobosco. D'ottima struttura, è succoso, gastronomico in tutti i parametri gustativi, e poi non molla mai. Acciaio. Agnello al brandy.

BAROLO TRE CIABOT 2007



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 33 - **Bottiglie:** 9.000 - Barolo classico: iris, noce moscata, felce bagnata, fragoline. Bell'ingresso fruttato, poi sale l'influenza dei tannini, fino all'amarognolo finale. Legni vari. Stufato di bue.

BARBERA D'ALBA PILADE 2009 - € 14 - All'inizio è ciliegia, fitta, poi



le spezie e l'humus, infine legni nobili (sandalò). Una Barbera di buon volume, ricca di gusto, dalla persistenza ammandorlata. Acciaio e barrique. Magatello in crosta.

BARBERA D'ALBA GIULI 2009 - € 18 - Boisé evidente ma non invasivo:



prevalgono l'integrità della ciliegia, la noce moscata, il sottobosco. Potente e succosa, vigorosa d'acidità, chiude ammandorlata. Barrique. Oca arrosto con cavolo rosso.

BAROLO BRICCO ROCCA 2007 - Nebbiolo 100% - € 45 - Se al naso è squisito



(lampone, mora, fragolina, rosa, ricca speziatura), in bocca è il più ruvido dei tre: i tannini devono trovare posto in una struttura calda e imponente. Botti. Tordi al ginepro.

DOLCETTO D'ALBA BUSSIA 2010 - € 11,50 - Evita le insidie dell'annata



e si presenta espressivo, intenso di mirtillo e mora, con beva carnosa e solida. Finisce con gradevole amarore, d'armellina e tannino. Acciaio. Polpette in foglia di vite.

LANGHE BIANCO BALLARIN 2010 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 15%,



Favorita 5% - € 12 - L'attacco è pura mineralità, quasi di pietra focaia, che dà spazio a sensazioni di fiori gialli e cedro. Caldo e strutturato, sfuma lento e sapido a fine bocca. Mica male. Acciaio. Fagottini di melanzane.

LANGHE ROSSO CINO 2010 - Dolcetto 40%, Barbera 40%, Nebbiolo 20%



€ 9 - Più intenso che complesso, centrato su sensazioni di ciliegia, pepe e fiori rossi. Il palato è gradevole e semplice, amarognolo, fresco, fruttato. Acciaio. Pollo alle nocciole.