

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 **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.

Poker. Solo quattro i vini presentati quest'anno da Giorgio Viberti, ma quattro Barolo e tutti diversi: un "base" di La Morra, il Tre Ciabot, valido esempio di Barolo d'assemblaggio; il Bricco Rocca, sempre di La Morra, cru piccolo ma di gran valore, ai confini con Barolo, a un'altezza media di 310 metri; il classicissimo Bussia di Monforte; e infine una Riserva, il Bricco Rocca Tistot, prodotto a partire dal 1997 solo nelle grandi annate. Nelle degustazioni il Tistot 2006, superselezione di uve del cru lasciate a surmaturare in pianta, ha sbaragliato il campo, risultando fra i migliori di La Morra. A un passo dal podio, all'inizio di una lunga vita.

BAROLO BRICCO ROCCA TISTOT RISERVA 2006



| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 65 | Bottiglie: 1.200 | Granato. Intrigante di sandalo, china, humus, bacche rosse in maraschino, radici, spezie orientali. Ha bocca importante, andamento maestoso e continuo, tanto gusto. Botti francesi da 7 hl. Stufato di muflone.

BAROLO BUSSIA 2008



| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 45 | Bottiglie: 2.800 | Granato. Si distingue per mineralità e raffinata speziatura (noce moscata), fragoline in alcol, caffè. Tannini massicci, sapidità, potenza fruttata e tanta gioventù. Barrique. Pernice rossa al ginepro.

BAROLO BRICCO ROCCA 2008



| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 45 | Bottiglie: 3.500 | Cromia classica. Ferrigno, etereo, con precise note di pepe e lamponi pestati. Il carattere minerale si conferma in una bocca strutturata assai, di forte impegno tattile. Barrique. Filetto di cervo e cavolo rosso.

BAROLO TRE CIABOT 2008



| Nebbiolo 100% | € 33 | Confettura di lampone, caramella rossa, sottobosco: maturo ed espressivo. Al palato è decisamente caldo, con lievi intemperanze tanniche e finale intenso, un poco amarognolo. Botti. Brasato di spalla di bue.