

LA MORRA (CN)

## Cascina Ballarin

Frazione Annunziata, 115

tel. 0173 50365

www.cascinaballarin.com

cascina@cascinaballarin.it

---

8 ha - 60.000 bt

---

**VITA** - I fratelli Giorgio e Giovanni Viberi sono i proprietari di questa antica cascina sulla via che unisce Alba a Barolo. In cantina si avvalgono della consulenza di Sergio Molino. L'azienda è stata fondata dal padre nel 1928 e da allora la famiglia contribuisce alla gestione. Si coltivano principalmente nebbiolo, barbera e dolcetto, con vinificazioni tradizionali e affinamenti in botte grande e barrique di primo e secondo passaggio.

**VIGNE** - I vigneti sono a Monforte, in zona Bussia Sottana, e a La Morra, nel Bricco Rocca, alle spalle della cascina; un nuovo vigneto è stato acquisito a Novello ed entrerà in produzione l'anno prossimo. L'età media delle viti varia tra i cinque e i sessant'anni e la composizione del terreno è per la maggior parte argilloso-calcareo. Si coltivano anche piccole parcelle di chardonnay, nascita, cabernet, favorita e pinot nero.

**VINI** - Il **Barolo Bricco Rocca Tistot Ris. 2006** (● 800 bt; 47 €), prodotto solo nelle annate migliori, è ricco e imponente, con sentori di frutta matura e spezie, note eteree e balsamiche; caldo ed equilibrato, chiude in ottima armonia. Il **Barolo Bricco Rocca 2008** (● 2.500 bt; 35 €), affinato in botti da 15 ettolitri, si presenta elegante, fruttato e floreale; buona la persistenza gustativa. **Barolo Bussia 2008** (● 2.000 bt; 35 €) più austero e tannico, note tostate in evidenza per un finale possente e armonico. Il **Barolo Tre Ciabot 2008** (● 7.000 bt; 25 €) più semplice dei precedenti, ha sentori di viola e frutta rossa, già in equilibrio. La **Barbera d'Alba Giuli 2010** (● 3.000 bt; 17 €), strutturata e fruttata ha un'ottima bevibilità. Il **Langhe Bianco 2011** (○ chardonnay, pinot grigio, pinot nero; 5.000 bt; 9 €), fresco e sapido, con buona persistenza, è adatto a pesci e carni bianche.

---

CONCIMI letame in pellet

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna

---