

CASCINA BALLARIN

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

Anno di fondazione: 1928 **Proprietà:** Giovanni e Giorgio Viberti
Fa il vino: Giovanni e Giorgio Viberti **Bottiglie prodotte:** 60.000
Ettari vitati di proprietà: 8 + 1 in affitto **Vendita diretta:** sì **Visite all'azienda:** su prenotazione **Come arrivarci:** dalla Torino-Piacenza uscire a Cherasco per La Morra.

Voi di che Barolo siete? Di quelli austeri, che sanno produrre solo certe grandi vigne (per esempio la Bussia di Monforte), uno di quei vini con cui instaurare un dialogo prolungato, in cui non tutto si può dire subito, e ci va voglia di capire, e però san dare grandi soddisfazioni quando il tempo e la sintonia sono arrivati al punto giusto? Oppure di quelli più estroversi (il Tre Ciabòt), che arrivano all'equilibrio prima, perché prodotti à l'ancienne, con un assemblaggio di vigne diverse, e ognuna compensa e completa l'altra, e qui è il Nebbiolo che comanda? O, ancora, di quei Barolo che sono un po' un mix dei due (il Bricco Rocca), riservati ma generosi, profumati ma vigorosi di tannino, già pronti, specie in annate calde, ma destinati a belle evoluzioni? I Viberti danno la possibilità di scegliere - o, meglio ancora, di non scegliere: nell'annata 2009 non ci si sbaglia, son buoni tutti e tre. Del resto, che l'azienda lavori bene lo capite dalla qualità delle altre etichette. Menzione speciale per l'equilibratissimo Langhe Rosso Ballarin, mai così intrigante, e per la sostanziosa Barbera Giuli, due sorsi che attestano un inegabile talento per i rossi. Consigliato viaggio all'Annunziata di La Morra, dove troverete anche la possibilità di una confortevole ospitalità agrituristica.

BAROLO BRICCO ROCCA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 3.500 | 26 mesi in botti da 16 hl, 12 in acciaio. Anatra arrosto.

BAROLO TRE CIABÒT 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 27 | Bottiglie: 7.000 | 24 mesi in rovere di varie dimensioni. Vitello farcito alla torinese.

LANGHE ROSSO BALLARIN 2009

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 40%, Barbera 40%, Cabernet Sauvignon 20% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 2.500 | Un anno in rovere. Entrecôte di fassona alla griglia.

BAROLO BUSSIA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 35 | Bottiglie: 3.000 | 24 mesi in barrique nuove, 12 in acciaio. Filetto di cervo in umido.

BARBERA D'ALBA GIULI 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 17 | Bottiglie: 3.000 | 18 mesi in barrique usate. Coniglio arrosto al rosmarino.

LANGHE NEBBIOLO 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 3.000 | 6 mesi in rovere da 700 l. Rotolo di vitello alla senape.

BARBERA D'ALBA PILADE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 5.000 | 6 mesi in rovere da 700 l. Torta di patate e porcini.

DOLCETTO D'ALBA PILADE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 12,5% | € 8 | Bottiglie: 5.000 | Acciaio. Agnolotti con ripieno di fonduta.

LANGHE BIANCO BALLARIN 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 15%, Favorita 5% | Gr. 13% | € 12 | Bottiglie: 3.000 | Acciaio. Peperoni di Carmagnola ripieni.