

slow wine

guida 2013

ALBA (CN)

**Marco e
Vittorio Adriano**



Frazione San Rocco Seno d'Elvio, 13 A
tel. 0173 362294
www.adrianovini.it
info@adrianovini.it

22 ha - 130.000 bt

sconto 10%

VITA - Qui si imbottigliava, oltre ad allevare bestiame, già prima del 1994, ma è questa la data di svolta per l'azienda situata poco fuori Alba, che iniziò a puntare decisamente sulla produzione vitivinicola acquistando terreni in zone limitrofe e nei comuni vicini. Ora i lavori sono seguiti dai fratelli Marco, che gestisce i vigneti, e Vittorio, impegnato in cantina. Le loro mogli, Luciana Garabello e Maria Grazia Sordo, si occupano dell'amministrazione.

VIGNE - Le vigne più vecchie circondano la cantina e sono su terreni sabbiosi. Qui troviamo il dolcetto, il barbera, il moscato e il sauvignon. Alcuni ceppi sono degli anni Settanta, altri addirittura hanno più di ottant'anni. Il Basarin, che nasce dall'omonima collina di Neive, va dai 280 metri di quota ai 350 nella parte più alta, con terreni più limosi e pendenze eccezionali. Qui è stato impiantato da poco un ettaro di freisa.

VINI - Ottimo il **Barbaresco Basarin 2009** (● 30.000 bt; 17 €), affinato in botte grande, dall'olfatto speziato e fruttato. La bocca regala una bella vena acidula e sentori di vaniglia. Il **Barbaresco Sanadaive 2009** (● 10.000 bt; 16 €) ha sentori più lievi e balsamici. Di bella fattura il **Langhe Nebbiolo 2010** (● 5.000 bt; 10 €) grazie a sfumature avvolgenti di terra e di piccoli frutti rossi. La **Barbera d'Alba Sup. 2010** (● 12.000 bt; 9 €) offre nuance complesse, con un percorso in bocca teso e appagante. Succoso e ricco di polpa - amarena e fragola - il **Dolcetto d'Alba 2011** (● 20.000 bt; 7 €). Il **Langhe Sauvignon Basaricò 2011** (○ 13.000 bt; 8 €) è piacevolmente giocato su note di frutta dolce che rendono la beva scorrevole.



Slow Food Editore

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna