

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

MARCO E VITTORIO ADRIANO

Frazione San Rocco Seno d'Elvio, 13A - 12051 Alba CN
Tel. 0173 362294 - Fax 0173 590150
www.adrianovini.it - info@adrianovini.it

Anno di fondazione: 1994 **Proprietà:** Marco e Vittorio Adriano
Fa il vino: Vittorio Adriano **Bottiglie prodotte:** 100.000
Ettari vitati di proprietà: 22 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla A33
Asti-Cuneo uscire ad Alba.

Prima novità: il definitivo ampliamento della cantina, ora non solo adeguata alle consistenti dimensioni del patrimonio di vigneti (22 ettari in Langhe non son pochi), ma anche attenta all'estetica, in particolare nella suggestiva area interrata destinata all'affinamento in bottiglia, in pietra di Langhe e vecchi mattoni. Seconda novità: l'impianto fotovoltaico che dà energia a un'azienda sempre più consapevole della necessità di abbattere l'impatto sul territorio. Terza novità: l'esordio dell'Ardi, un Moscato vinificato secco, secondo una tendenza che fa proseliti sulle colline albesi. Per il resto, consueta affidabilità a prezzi giustissimi.

BARBARESCO BASARIN 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 12.000 | Fiera classicità: da granato vivido all'olfatto di bacche scure, sottobosco, spezie, punteggiato da una nitida viola, al tannino mordente e dinamico, che chiude gustoso. Botti. Filetto al Raschera.

BARBARESCO SANADAIVE 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13,5% | € 16 | Bottiglie: 8.000 | È solo all'inizio intanto piccole bacche, in un ambiente d'humus, ginepro, pepe nero. E se la parte dura ora prevale calore e struttura non più d'una speranza d'avvenire. Botti. Tagliata di fassona.

MOSCATO D'ASTI 2011

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Moscato 100% | Gr. 5% | € 8 | Bottiglie: 20.000 | Un paradigma aromatico: dolcezza agrumata e floreali e un tocco d'erbe balsamiche. Il tessuto gustativo, di temperata dolcezza, è un merletto fragrante, e dura il giusto. Acciaio. Zabaione al Moscato.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2010 | € 9 | Come t'immagini una Barbera di Langhe: lineare (viola, mora, sottobosco), varietale il giusto per freschezza e struttura, gustosa fino in fondo. Botti da 30-35 hl. Agnello al timo serpillo.

LANGHE NEBBIOLO 2010 | € 10,50 | Parla il dialetto contadino delle colline di Fenoglio, terragno d'humus, netto di more e prugne, scorrevole, saporito e tannico. Schietto, come una volta. Acciaio. Plin al ragù di Langhe.

BARBERA D'ALBA 2011 | € 7,50 | Rubino cupo. Profuma di succo di mirtilli appena spremuti, ortensia, felci. Non millanta astruse complessità, anzi, convince per la fresca immediatezza. Acciaio. Carbonara ai funghi e speck.

DOLCETTO D'ALBA 2011 | € 7 | Scuro, quasi purpureo, e anche al naso che pare fatto di ciliegie nere e di mirtilli. Nonostante una certa ruvidezza tannica, ha equilibrio e scorie con serena semplicità. Acciaio. Gnocchi al Bra.

LANGHE BIANCO BASARICO 2011 | Sauvignon 100% | € 8 | Agrumi, menta selvatica, salvia, selce: un quadro varietale senza sorprese. Ha dalla sua un buon connubio fresco-sapido e una discreta persistenza. Acciaio. Linguine al pesto d'asparagi.

ARDI 2011 | Moscato 100% | € 7 | Paglierino cristallino e tenue. Se non lo sai che è Moscato, ti spiazza: aromatico di mapo, arancia amara, muschio, è secco, fresco agrumato, amarognolo. Acciaio. Aperitivo, con lardo d'Arnad.

LANGHE FREISA 2011 | € 8