

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

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.

Una scogliera di marna tufacea bianca giace sotto i vigneti dell'azienda Adriano e questa è una delle condizioni per cui si realizzano dei vini così strutturati e longevi. Il Barbaresco Basarin Riserva è il primo della fila. Un 2008 granato intenso, con sentori di ciliegia, frutti di bosco scuri, china, caffè, cacao e smalto, tutti definiti ed eleganti; il gusto è tipicamente tannico, di durevole eleganza. Anche il Sanadaive si mette in evidenza per profumi più freschi di rose e viole con accenni di pepe nero e una bocca fruttata molto persistente. Il Nebbiolo è nel suo regno, ma si fa agevolmente affiancare dalla Barbera Superiore, con riflessi porpora e note di piccoli frutti rossi in confettura, con aliti vegetali e un soffio di humus, per una freschezza gradevole e fruttata. Sempre interessante il Moscato secco Ardì con i profumi di pompelmo rosa e cedro, menta e frutto della passione, molto fresco, spiazzante per i suoi contrasti. I vigneti si trovano in una terra d'elezione e non solo per il vino, infatti da Marco e Vittorio Adriano accanto alle viti si trovano noccioleti e boschi che custodiscono profumatissimi tartufi.

- BARBARESCO BASARIN RISERVA 2008** 
| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 23 | Bottiglie: 5.000 | 24 mesi in rovere. Costolette di montone.
- BARBARESCO SANADAIVE 2010** 
| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13,5% | € 16 | Bottiglie: 12.000 | 12 mesi in rovere. Filetto di manzo alle erbe.
- BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2011** 
| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 9,50 | Bottiglie: 10.000 | 12 mesi in botte grande. Polpette all'ossolana.
- ARDÌ 2012** 
| Tipologia: Bianco | Uve: Moscato 100% | Gr. 13% | € 7 | Bottiglie: 5.000 | Acciaio. Tonno di coniglio.
- LANGHE SAUVIGNON BASARICÒ 2012** 
| Tipologia: Bianco Doc | Uve: Sauvignon 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 13.700 | Acciaio. Spaghetti alle vongole.
- MOSCATO D'ASTI 2012** 
| Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Moscato 100% | Gr. 5% | € 8 | Bottiglie: 20.000 | Inox. Frollini.
- BARBARESCO BASARIN 2010** 
| Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 12.000 | 12 mesi in rovere. Capretto farcito.
- LANGHE NEBBIOLO 2011** 
| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 13% | € 10,50 | Bottiglie: 5.000 | Acciaio. Praga.
- LANGHE FREISA 2012** 
| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Freisa 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 5.000 | Acciaio. Olive ascolane.
- DOLCETTO D'ALBA 2012** 
| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 12,5% | € 7 | Bottiglie: 10.000 | Inox. Cotoletta.
- BARBERA D'ALBA 2012** 
| Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 13% | € 7,50 | Bottiglie: 5.000 | Inox. Spezzatino.