

# slow wine

guida 2015

ALBA (CN)

## Marco e Vittorio Adriano



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

23 ha - 140.000 bt

**VITA** - Andate a trovare i fratelli Adriano nell'incantevole valletta di San Rocco Seno d'Elvio e vi convincerete che una parte almeno delle Langhe merita pienamente di essere patrimonio Unesco: colline dai pendii qui aspri, là più dolci, vigneti ben curati intervallati da boschetti e più in basso dai nocioleti, pochissimi edifici ben inseriti nel paesaggio. Marco e Vittorio promuovono in vari modi questo lembo di territorio, a partire dai loro buoni vini.

**VIGNE** - Abbiamo fatto un giro per le colline di San Rocco guidati da Vittorio Adriano, ciccone preparato e innamorato della sua terra. Alla famosa Rocca dei sette fratelli si può osservare bene la stratificazione del suolo, con le classiche marne calcaree delle Langhe. Gli Adriano hanno abbandonato il diserbo chimico non solo nelle vigne, ma anche nei nocioleti (8 ettari). Altre importanti vigne si trovano a Neive.

**VINI** - Il **Barbaresco Basarin 2011** (● 25.000 bt; 18 €) mostra un frutto fresco e brioso al naso e al palato, con bello slancio e tannini dolci. Il **Barbaresco Sanadaive 2011** (● 15.000 bt; 16 €) è semplice e immediato, con frutto maturo e facilità di beva. La **Barbera d'Alba Sup. 2012** (● 12.000 bt; 10 €) ha le classiche note di ciliegia al naso e mostra freschezza e brio, frutto dolce e bella beva. L'**Ardi 2013** (○ moscato; 8.000 bt; 8 €) è la versione secca e molto gradevole del Moscato. Il **Moscato d'Asti 2013** (○ 30.000 bt; 9 €) offre profumi di frutta esotica, misurata dolcezza al palato e finale fruttato, pulito.

**VINO SLOW** BARBARESCO BASARIN RIS. 2009 (● 5.000 bt; 25 €) Ha ottimo equilibrio tra la dolcezza del frutto, la trama tannica e la componente acida, con un finale succoso e pieno. Da non farselo scappare per almeno due motivi: qualità e prezzo.

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