

slow wine

guida
2016

ALBA (CN)

Marco e Vittorio Adriano



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

27 ha - 150.000 bt

sconto -10%

VITA - Quella di Marco e Vittorio Adriano è la storia di una famiglia che, negli anni della fuga dalla povertà di queste terre, ha deciso di scendere dall'alta Langa per stabilirsi tra le colline di San Rocco Seno d'Elvio. Mentre tutti scappavano verso la città alla ricerca di lavoro, il papà scelse l'agricoltura: una decisione che si è dimostrata vincente soprattutto da quando, nel 1994, è stata intrapresa l'attività vitivinicola.

VIGNE - Qui è nato l'imperatore romano Publio Elvio Pertinace, da cui il termine "Seno d'Elvio". I vigneti della famiglia Adriano si estendono a macchia d'olio. Siamo alle spalle della città di Alba e a pochi passi da Treiso, là dove terminano le colline votate alla produzione del Barbaresco. Il cuore dei possedimenti aziendali si estende nei dintorni della cantina, ma un appezzamento importante si trova anche a Neive nella menzione Basarin.

VINI - Chi cerca vini classici, di ottima pulizia stilistica e a prezzi ragionevoli ha trovato l'indirizzo ideale. In assenza della riserva, che salterà l'annata 2011, abbiamo assaggiato il **Barbaresco Basarin 2012** (● 25.000 bt; 20 €), da terreni esposti a sud-est e ricchi di argilla: fine nelle sensazioni olfattive fruttate, verticale e lievemente sapido al palato. Tipico e riuscito il **Dolcetto d'Alba 2014** (● 20.000 bt; 8 €). Si fa ricordare soprattutto per la dinamicità al palato il **Barbera d'Alba Sup. 2013** (● 16.000 bt; 10 €). Infine i Moscati: l'**Ardi 2014** (○ 5.000 bt; 8 €), vinificato secco, ha note erbacee e buon equilibrio gustativo; il **Moscato d'Asti 2014** (○ 30.000 bt; 9 €) scorre con estrema piacevolezza.

VINO SLOW BARBARESCO SANADAIVE 2012 (● 12.000 bt; 16 €) A un prezzo di questo tipo è praticamente impossibile trovare un Barbaresco di questa fattura: succoso, profumato, delicato ma non leggero. Ottimo il finale.

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



Slow Food Editore