

# BARBARESCO DOCG BASARIN RISERVA



## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneto situato a Neive a sud-est, ben assolato.  
Altitudine 300 m s.l.m.

## VITIGNO

Nebbiolo

## VINIFICAZIONE

Pigiamo e diraspiano l'uva appena raccolta.  
La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 27°-28°C. La macerazione a cappello sommerso dura circa 30 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione a freddo naturale. Il primo affinamento è di 24 mesi circa in botti grandi di rovere (da 30 hl a 50 hl). Il vino lo affiniamo ancora in bottiglia per circa 18 mesi.

## QUANDO

È il vino da tenere per le occasioni speciali, anche se ci mettono anni per arrivare. Lui sa aspettare!

## ABBINAMENTO CLASSICO

I piatti di carne come selvaggina, stufati, quaglie e faraone arrosto. Funghi in ogni declinazione. Sugeriamo: un'insalata di ovuli e porcini, un connubio per veri intenditori.



**Basarin** è proprio il nome della Menzione Geografica Aggiuntiva (anche detta cru) dove abbiamo il nostro vigneto nel comune di Neive. **Riserva** perché per noi è una selezione speciale, prodotta solo in alcune annate



## VIGNETI E TERRENO

Selezione di 1 ettaro nel cuore del vigneto: età media 20 anni su marne di Sant'Agata (strati marnosi con presenza di limo e argilla)



## VENDEMMIA

Manuale nella seconda decade di ottobre, uva proveniente da una parte selezionata del vigneto Basarin



## PRESENTAZIONE

Formati disponibili: lt 0,75 e lt 1,5  
Alcool 13,5%-15% vol. a seconda delle annate  
Rosso granato vivido con strie di aranciato intenso al passare degli anni. Il profumo restituisce la mora e il lampone. Le fragranze sprigionate riportano sorprendenti sentori di balsamico. Il palato è avvolto e armonizzato dal contrasto tra il gradevole tannino e la freschezza del vino.



## COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 18°-20° C, servito in un calice capiente e panciuto (barbaresco) con apertura dritta o che si allarga in alto per sprigionare appieno il corredo aromatico intenso e complesso. Per la degustazione è consigliabile l'apertura della bottiglia almeno un'ora prima.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Il Barbaresco è un vino da meditazione e vi invitiamo ad abbinarlo a proposte a cui dedicare tempo e scoperta. Un'assiette di formaggi misti stagionati da scegliere con cura e curiosità. Cimentatevi con uno spezzatino di montone con patate. Per un fine pasto originale preparate dei biscotti ai mirtilli da degustare in abbinamento.

