LANGHE DOC SAUVIGNON BASARICÒ

Basaricò è il piemontese per "basilico":
i profumi del nostro Sauvignon ricordano
gli aromi delle foglie di questa erba aromatica
che nostra nonna metteva ad appassire
sulla nostra terrazza

VIGNE
Vigneti situati vicino all'azienda con varie esposizioni in media collina.
Altitudine 270 m s.l.m.

VITIGNO
Sauvignon Blanc

VINIFICAZIONE
Pressiamo l'uva appena raccolta in modo soffice selezionando il mosto fiore. La fermentazione avviene in acciaio in riduzione per un mese a 15-16° C. Bâtonnage su fecce fini. Dopo una filtrazione, tra maggio e giugno imbottigliamo per proseguire con l'affinamento in bottiglia per circa 8 mesi.

QUANDO
Fresco è molto "basaricò" in età giovanile, ma se avete la pazienza di conservarlo qualche anno (anche fino a 10) può dare grandi emozioni.

ABBINAMENTO CLASSICO
Si sposa bene con minestre e zuppe a base vegetale. Un pesce al cartoccio o pomodoro e mozzarella a cui aggiungere ad entrambi solo un filo d'olio extra vergine d'oliva. Tutti compagni perfetti di abbinamento.

VIGNETI E TERRENO
2,5 ettari: età media 20 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)

VENDEMMIA
Manuale nella seconda decade di settembre

PRESENTAZIONE
Formato disponibile: lt 0.75
Alcool 12%-14% vol. a seconda delle annate
Paglierino con sfumature verdognole.
Profumo caratteristico e complesso: seducente di frutta fresca esotica e con sentori varietali di basilico.
Al palato è persistente, oleoso, dona freschezza e gradevolezza.

COME
Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C.
Bevetelo a circa 8°-10° C, servito in calici con poca pancia e con imboccatura più stretta rispetto alla coppa per favorire la concentrazione dei profumi verso il naso, esaltando la percezione degli aromi e limitandone la dispersione.

ABBINAMENTO CURIOSO
All'aperitivo con nocciole tostate alla curcuma o fichi e prosciutto crudo. Con un'insalata di carciofi o con i carciofi trifolati regala soddisfazioni sorprendenti. Con gli gnocchi al pesto è sublime.

ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it