

BARBARESCO DOCG BASARIN



“

Basarin è proprio il nome della Menzione Geografica Aggiuntiva (anche detta cru) dove abbiamo il nostro vigneto nel comune di Neive, una delle zone più vocate per la coltura del Nebbiolo da Barbaresco

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 20 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione a freddo naturale. Il primo affinamento è di 12 mesi circa in botti grandi di rovere (da 30 hl a 50 hl). Il vino lo affiniamo ancora in bottiglia per circa 9 mesi.

QUANDO

L'attesa si dice sia il piacere stesso. Il Basarin ama farsi aspettare (fino a 15 anni) per preparare adeguatamente il suo bouquet, ammorbidire dolcemente i suoi tannini, trovare il suo perfetto equilibrio e diventare il principe del Barbaresco.

ABBINAMENTO CLASSICO

La selvaggina è consigliata per godere della sua purezza. Classico intramontabile il cinghiale al "civet". Tagliatelle con ragù di anatra? Volete un formaggio? Castelmagno e Grana padano stagionato.



VIGNETI E TERRENO

5,2 ettari: età media 20 anni su marne di Sant'Agata (strati marnosi con presenza di limo e argilla)



VENDEMMIA

Manuale nella seconda decade di ottobre



PRESENTAZIONE

Formati disponibili: lt 0,75, lt 1,5 e lt 3
Alcool 13,5%-15% vol. a seconda delle annate
Rosso granato intenso che negli anni tende all'aranciato. Profumo di violetta e rosa canina con sentori inebrianti di spezie, liquirizia e confettura e cipria. Sapore asciutto, gradevolmente tannico e armonico, di gentile robustezza, rivela consistenza e straordinaria aristocrazia.



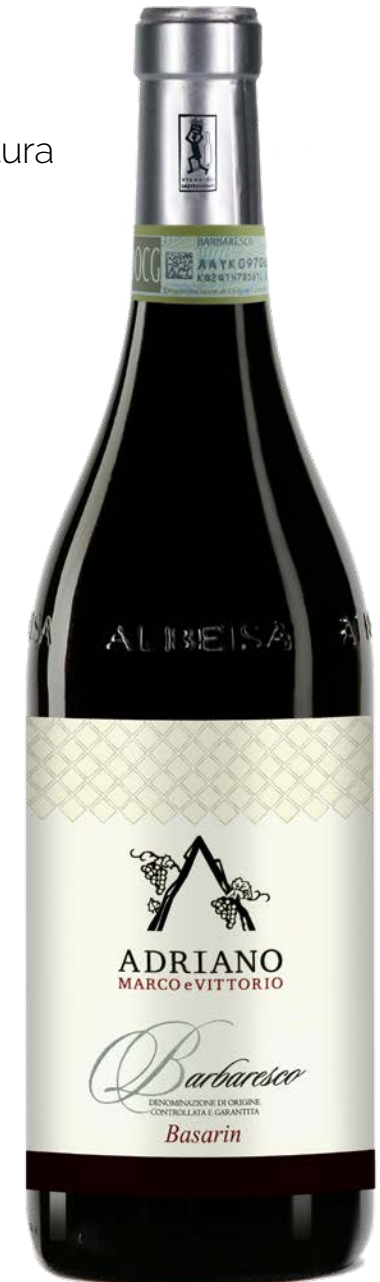
COME

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

Vi invitiamo a provarlo con un filetto alla liquirizia con cipolle di Tropea. Se amate sperimentare allora abbinatelo con un dolce: una torta alle rose o preparate uno zabaione al Barbaresco.



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

