

# LANGHE DOC SAUVIGNON BASARICÒ



**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.



**ADRIANO**  
MARCO e VITTORIO



**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



**VIGNETI E TERRENO**  
2,5 ettari: età media 20 anni su formazioni di Lequio (marna 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 nocchie 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.

