ACQUISTATO IL .....

"Bàsura Rosa" Metodo Classico Brut Pas Dosé

Metodo Classico da vitigni autoctoni

Il progetto della famiglia Durin di produrre un metodo classico con vitigni autoctoni nasce tanto tempo fa. E dopo anni di studio culmina con la produzione di un primo metodo classico locale, maturato all'interno delle grotte di Toirano, in provincia di Savona. Queste si snodano tortuose e suggestive in uno degli angoli più belli della Liguria e rappresentano "la cantina perfetta". "Bàsura", invece, è la strega che dà il nome a una delle sale più suggestive, a poca distanza dai resti dell'orso delle caverne e dalle testimonianze dell'uomo preistorico vissuti 12.000 anni fa. Bàsura Rosa, in particolare, è un Metodo classico Brut Pas Dosé, prodotto con vinificazione parzialmente in bianco e breve contatto con le bucce di uve Rossese (50% circa) e Granaccia (50% circa) provenienti dai vigneti aziendali della Valle Arroscia. Il vino maturazione sui lieviti per un minimo di 24 mesi all'interno delle grotte, con una temperatura naturalmente costante di 15 gradi e un'umidità del 90%, al buio, senza rumori né vibrazioni. Ne deriva uno spumante dal perlage fine, soffice e persistente, caratterizzato da un bel colore rosa buccia di cipolla intenso. Al naso risulta fine, ampio ed elegante, con una piacevole nota di rosa e sentori di ribes. Poi fragola, ciliegia e lievi accenni minerali. In bocca è fresco, equilibrato, sapido, pieno e persistente. Vino di ottima struttura, è ideale a tutto pasto. Accompagna bene soprattutto piatti saporiti, grigliate e formaggi freschi. Ottimo anche come aperitivo.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell'azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un micorclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Liguria
Uve	50% Rossese 50% Granaccia
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Prodotto con vinificazione parzialmente in bianco e breve contatto con le bucce. Pressione raggiunta: 6 atmosfere circa. Maturazione sui lieviti: minimo 24 mesi all'interno delle grotte di Toirano con temperatura costante a 15°C, umidità del 90%, assenza di luce, rumore e vibrazioni.
Sensazioni	Vino spumante rosato dal perlage fine, soffice, intenso e persistente, dal colore rosa buccia di cipolla intenso. L'odore è fine, ampio, elegante con piacevole nota di rosa e sentori di ribes, fragola e ciliegia con lievi accenni più minerali in sottofondo. Il sapore è fresco, equilibrato, sapido, pieno e persistente. Ottima struttura

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821