



ACQUISTATO IL

"Bàsura Obscura" Metodo Classico Brut



Svinando

Un metodo classico che matura in antiche grotte

Il sogno di produrre un metodo classico con vitigni autoctoni nasce in Durin tanti anni fa. Dopo lunghi studi, nasce questo Bàsura Obscura Brut, prodotto a partire da uve Pigato raccolte nei vigneti aziendali della Valle Arroscia. Le sue particolarità, però, non si limitano al vitigno di base ma anche alla particolare location trovata per il lungo affinamento (oltre 30 mesi) in bottiglia all'interno delle grotte di Toirano che si snodano tortuose e suggestive in uno degli angoli più belli della Liguria. Le grotte rappresentano la cantina perfetta e "Bàsura" è la strega che dà il nome a una delle sale più suggestive. Le bottiglie riposano nell'oscurità, nel silenzio, nel freddo e nell'umidità costante della grotta, a poca distanza dai resti dell'orso delle caverne e dalle testimonianze dell'uomo preistorico vissuti 12.000 anni fa. Per la produzione, i vini base subiscono una criomacerazione e un parziale affinamento in barrique usate di secondo o terzo passaggio. Il tiraggio viene effettuato con parziale aggiunta di zucchero. Il vino che si ottiene è uno spumante importante, caratterizzato da un perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino, al naso aromi intensi di mandorla e frutta candita, con note di fiori bianchi e di vaniglia. Sono netti, inoltre, i richiami di lievito che richiamano la crosta di pane appena sfornato. In bocca è sapido e delicato allo stesso tempo, con un ottimo equilibrio tra delicatezza e persistenza.

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 microclima 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 calcareo argilloso

Esposizione Est

Allevamento guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosé

Provenienza Liguria

Uve PIGATO 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni dalla sboccature

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione vinificato in pressa con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata. batonnage sulle fecce fini. Affinamento in vasca inox. A partire da metà fermentazione le bottiglie vengono trasferite nelle grotte di Toirano -48 mesi sui lieviti.

Sensazioni Vino spumante importante dal perlage fine e persistente. Le bollicine che accarezzano il palato esaltano la finezza e l'eleganza del vino. Il colore è giallo paglierino. L'odore richiama un aroma intenso di mandorla e frutta candita con fragranze di fiori bianchi. Piacevole nota di vaniglia. Nitidi i sentori di lieviti che richiamano la crosta di pane appena sfornato. Il sapore è sapido e delicato allo stesso tempo, con ottimo equilibrio tra delicatezza e persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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