ACQUISTATO IL .....

"Bàsura Obscura" Metodo Classico Brut

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 sua 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 piu? belli della Liguria. Le grotte rappresentano la cantina perfetta e "Basura" e? la strega che dà il nome a una delle sale piu? suggestive. Le bottiglie riposano nell'oscurita?, nel silenzio, nel freddo e nell'umidita? 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 e? 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 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	calcareo argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Nature / Pas Dosè
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 fermebntazione 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.

© 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