BARBARESCO DOCG «BASARIN»

Prodotto con Adriano Marco e Vittorio

Evviva il Basarin! 8pari presenta il suo primo CRU (Coltivare Rivoluzionarie Utopie), una vera e propria eccellenza. Il Basarin è una delle zone più promettenti per la coltivazione del Nebbiolo da Barbaresco. Date a questo vino il tempo di esprimere tutto il suo potenziale!

Il Basarin è un cru storico di Neive, esposizione sud-est a 300 metri. Qui il Nebbiolo cresce su terreni calcarei e dà un vino elegante e profondo. Vendemmia a metà ottobre, fermentazione spontanea, macerazione lunga con cappello sommerso. Dodici mesi in botte grande, nove in bottiglia.

Denominazione: Barbaresco DOCG
Vitigno: 100% Nebbiolo
Zona: Cru "Basarin", Neive (CN) – esposizione sud-est a 300 m s.l.m.
Vendemmia: Manuale, seconda decade di ottobre
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura, fermentazione spontanea in acciaio inox a temperatura controllata (27-28°C). Macerazione con cappello sommerso per 20-21 giorni. Fermentazione malolattica naturale
Affinamento: 12 mesi in botti grandi di rovere (30-50 hl), poi 9 mesi in bottiglia
Alcol: 13,5-15% Vol.
Produzione: 1.000 bottiglie
Al naso: Rosa appassita, frutti rossi, spezie, liquirizia, note terrose
Al palato: Elegante, tannico, strutturato. Lungo, complesso
Abbinamenti: Brasati, arrosti, tajarin al tartufo, formaggi stagionati
Temperatura di servizio: 18°C

IL VINO DI TUTTI