



Vino spumante di qualità
Metodo classico pas dosé

BÀSURA RIUNDA

Il progetto di produrre un metodo classico con vitigni autoctoni nasce tanto tempo fa con un'enorme passione per le bollicine e culmina, dopo anni di studio, nella produzione del primo metodo classico locale e soprattutto con la meravigliosa possibilità di far maturare questo vino all'interno delle grotte di Toirano (SV) che si snodano tortuose e suggestive in uno degli angoli più belli della Liguria. Le grotte rappresentano la cantina perfetta e "basura" è la strega che cede il nome ad 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 riposano le nostre bottiglie nell'oscurità, nel silenzio, nel freddo e nell'umidità costante della grotta. Nel giugno 2011 con il primo trasferimento in grotta, fatto a mano, bottiglia dopo bottiglia, ha inizio una splendida alleanza tra vino, storia e cultura entusiasticamente sostenuta dalla Soprintendenza ai Beni Archeologici della Liguria e dal comune di Toirano. La giusta sinergia atta a valorizzare questa porzione di entroterra del ponente ligure unico nella sua bellezza quanto nella sua asprezza.



Caratteristiche

Vino spumante importante dal perlage fine e persistente. Le bollicine che accarezzano il palato esaltano la grande morbidezza e la struttura del vino. Il colore è giallo paglierino intenso. L'odore è fine, burroso ricco di eleganti note di frutta secca ed erbe aromatiche. Leggera e piacevole nota di vaniglia. Nitidi i sentori di lieviti che richiamano la crosta di pane appena sfornato. Il sapore è rotondo e delicato allo stesso tempo, setoso, succoso, quasi cremoso, con finale giovane.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei vigneti aziendali della Valle Arroscia.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12 / 13 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 6 / 6,5 g/l

Vinificazione

Prodotto con criomacerazione. Permanenza in vasca refrigerata sulle fecce fini con rimontaggi continui fino al tiraggio.

Tiraggio: effettuato senza aggiunta di zucchero.

Pressione raggiunta: 4,5 atmosfere (si è cercato di valorizzare il vitigno e di prediligere il vino anziché la bolla).

Maturazione sui lieviti: minimo 60 mesi all'interno delle grotte di Toirano con temperatura costante a 15°C, umidità del 90%, assenza di luce, rumore e vibrazioni.

Abbinamenti gastronomici

La morbidezza di questo prodotto si sposa sapientemente con pesce delicato cotto al sale o al vapore, crostacei, primi piatti delicati di mare e di verdure, formaggi. Ottimo da degustare in ogni occasione.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 4-6°C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.

Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092