



Vino spumante di qualità  
**Metodo classico brut pas dosé**

## BÀSURA OSCURA

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 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.

### 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. Parziale affinamento in barrique usata di secondo/terzo passaggio (30%).

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.

### Abbinamenti gastronomici

Ideale a tutto pasto e in particolar modo con primi piatti con ragù di carne bianca, frittura di verdure e di mare, pesce al forno o alla piastra, pizza margherita o ai 4 formaggi.

### Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 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 i 10 e i 12°C.