



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

## BÀSURA ROSA

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 rosato dal perlage fine, soffice, intenso e persistente, dal colore rosa buccia di cipolla intenso. L'odore è fine, ampio, elegante con piacevole nota di rosa e sentori di ribes, fragola e ciliegia con lievi accenni più minerali in sottofondo. Il sapore è fresco, equilibrato, sapido, pieno e persistente. Ottima struttura.

### Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno rossese (50% circa) e granaccia (50% circa) raccolte nei vigneti aziendali della Valle Arroscia.

### Tipo di allevamento

Cordone speronato.

### Resa delle uve per ettaro

Max 90 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 vinificazione parzialmente in bianco e breve contatto con le bucce.

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 con piatti profumati e saporiti. Ottimo anche come aperitivo, con carni grigliate e con formaggi freschi.

### 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.