

# ARDÌ VINO BIANCO



“ **Ardi** è la traduzione in piemontese di ardito: è la nostra scommessa ardita su questo noto vitigno aromatico... riuscite ad indovinarlo?

## VIGNE

Vigneti vicino all'azienda con varie esposizioni in media collina. Altitudine 270 m s.l.m.



## VIGNETI E TERRENO

1,5 ettari: età media 25 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)

## VITIGNO

Noto vitigno bianco autoctono piemontese



## VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Pressiamo l'uva appena raccolta in modo soffice selezionando il mosto fiore. La fermentazione avviene in acciaio in riduzione per un mese a 15-16° C. Bâtonnage su fecce fini.



## PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0,75  
Alcool: 12%-14% vol. a seconda delle annate  
Colore paglierino con riflessi dorati.  
Profumi aromatici con sentori di salvia, tiglio, acacia e frutti quali albicocca e pesca gialla.  
Il gusto è decisamente fresco e persistente, inaspettatamente secco in netto contrasto con i profumi al naso.



Dopo una filtrazione, tra maggio e giugno imbottigliamo per proseguire con l'affinamento in bottiglia per circa 8 mesi.

## QUANDO

Fruttato e aromatico da giovane, ma se preferite sentori di idrocarburo, stappatelo dopo 3 o 4 anni.



## COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 8°-10° C, in calici con poca pancia e con imboccatura più stretta rispetto alla coppa.



## ABBINAMENTO CLASSICO

Perfetto per l'aperitivo o per accompagnare molluschi, crostacei o pesce crudo. Ideale anche con primi a base di verdure come risotti o lasagne.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Accompagnatelo a saporiti crostini di fegatini o a tapas di vostra fantasia, leggermente piccanti e speziati. Provatelo con i gnocchi alla romana. Delizioso fresco da sorseggiare con pezzi di pera lasciati qualche ora a macerare.



ADRIANO  
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

