

# BARBARESCO DOCG SANADAIVE



**Sanadaive** è San Rocco Seno d'Elvio in dialetto piemontese. I due vigneti che producono l'uva destinata a questo Barbaresco sono entrambi provenienti da questa frazione e precisamente dai cru Rizzi e Rocche Massalupo

## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) su colline esposte a sud-ovest. Altitudine 280 m s.l.m.



## VIGNETI E TERRENO

3 ettari: età media 30 anni su formazioni di Lequio (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)

## VITIGNO

Nebbiolo



## VENDEMMIA

Manuale nella seconda decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Pigiamo e diraspiano l'uva appena raccolta. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 27°-28°C. La macerazione a cappello sommerso dura circa 20 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione a freddo naturale. Il primo affinamento è di 12 mesi circa in botti grandi di rovere (da 30 hl a 50 hl). Il vino lo affiniamo ancora in bottiglia per circa 9 mesi.



## PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0,75

Alcool 13%-14,5% vol.

Riflessi rosso granato con strie aranciate. Intenso profumo di rosa canina, viola, liquirizia e fiori appassiti. Al palato si presenta schietto, sincero e delicato, piacevolmente armonico con un tannino setoso anche da "giovane".



## QUANDO

Ottimo anche nelle annate più recenti. I suoi tannini setosi sono già pronti ad avvolgervi. E come il migliore Barbaresco ama invecchiare anche fino a 10 anni. Insomma è un vino da godere sempre.



## COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 18°-20° C, servito in un calice capiente e panciuto (barbaresco) con apertura dritta o che si allarga in alto per sprigionare appieno il corredo aromatico intenso e complesso. Per la degustazione è consigliabile l'apertura della bottiglia almeno un'ora prima.



## ABBINAMENTO CLASSICO

Funghi e tartufi sono compagni ideali in ogni ricetta. Risotti, tagliatelle, arrostiti sostanziosi reggono egregiamente l'abbinamento e regalano emozioni certe.



## ABBINAMENTO CURIOSO

Da meditazione accompagnandolo con finger food a base di Grana Padano e aggiungendo miele e nocciole. Servitelo con un'eccitante pasta alla genovese. Messico e Langhe? Sì, se è chili con carne.



**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](http://www.adrianovini.it) | [info@adrianovini.it](mailto:info@adrianovini.it)

