



Badalisc 2017

Cantina: Antonio Ligabue

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Merlot

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 25 mesi in Barrique Usate

Abbinamenti: Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Badalisc dell'azienda Antonio Ligabue deve il suo nome alla figura mitologica che popola i boschi di Andrista, un piccolo paese della Valcamonica dove era presente il vigneto di merlot utilizzato per produrlo. Oggi questo piccolo vigneto è stato abbandonato e l'uva proviene dai vigneti più grandi e comodi posti ai piedi della Concarena, nella media Valcamonica, su terreno calcareo coltivati senza l'utilizzo di chimica. Dopo la vendemmia avvenuta il 2 ottobre avviene la macerazione della polpa a contatto con le bucce a tino aperto per 15 giorni senza aggiunta di lieviti e altre metodologie chimiche, dopo la torchiatura, matura 25 mesi in barrique da 225 lt. usata, sino al 19/12/2019, giorno dell'imbottigliamento. Merlot 100% il Badalisc è senza solfiti aggiunti.

Note di degustazione

Nel Merlot Badalisc di Antonio Ligabue le caratteristiche intrinseche del vitigno si esprimono in tutta la sua pienezza e potenza. Un profumo intenso e vivo di frutti rossi apre a note speziate dolci ed eleganti, in bocca riempie e avvolge mentre l'elegante acidità rinfresca ed esalta la persistenza gusto olfattiva. Un vino allegro e goliardico che incarna perfettamente lo spirito della festa dedicata, dagli abitanti di Andrista, al Badalisc. Formaggi di malga, preparazioni con carne di selvaggina, casoncelli.