



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

ALICANTE

Caratteristiche

Vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di rosa leggermente appassita, mora, lampone e marasca maturi. Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto netta la nota fruttata. Esprime una raffinata armonia.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno alicante raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato ed alberello nelle vigne datate.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 19 g/l

Affinamento

6 mesi barrique rovere francese, 3 mesi bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate come vitello arrosto, selvaggina da pelo arrosto e in umido, formaggi non troppo stagionati. Il vino, con il suo intenso profumo, unito a uno straordinario velluto, valorizza ed esalta gli aromi complessi e i sapori composti dei piatti elencati.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 18°C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet e a stelo alto. Dà il meglio di sé in un periodo che va dai due ai cinque anni. Deve essere conservato negli scomparti più bassi della cantina, a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.