



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

Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

VERMENTINO “LUNGHÉRA”

I vigneti della Lunghéra sono posizionati alle porte del paese di Ortovero. La posizione soleggiata e climaticamente privilegiata dei terreni fa sì che il vermentino spicchi per grandi qualità organolettiche. Essi ci regalano grappoli con chicchi d'oro e di ambra che maturano al caldo sole e risentono delle brezze marine che le irte montagne che si ergono sul Mar Ligure convogliano nella stretta e tortuosa valle Arroscia.

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sfumati. All'olfatto si presenta con profumo elegante di frutta fresca tra cui spiccano l'albicocca, la mela e la pesca bianca accompagnate, in sottofondo, da salvia, ginestra e dai profumi della macchia mediterranea. Il sapore è secco ma allo stesso tempo morbido, molto sapido, fresco, di grande struttura e persistenza e con evidenti richiami alla percezione olfattiva. Al retrogusto un verde aroma di erbe e di arbusti tipici del ponente ligure.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo raccolte nei mappali 40, 56, 57, 348, 58, 61 del Foglio 14 del comune di Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una vasta gamma di portate facenti parte della cucina di mare ma non disdegna abbinamenti con carni bianche e verdure, pesce al sale, al cartoccio, verdure ripiene.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 12°C, in bicchieri a calice con stelo alto.

Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.