

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA

# DURIN

## Tempuriu

I.G.T. Colline Savonesi

Il tempuriu, che in dialetto ligure significa “precoce” è un vino novello in purezza: le uve, generalmente granaccia e rossese, vengono raccolte a giusta maturazione e vengono riposte in una vasca ermetica. Il mosto fermenta in atmosfera di anidride carbonica, senza aria, così lieviti responsabili della fermentazione del vino non possono agire. In loro vece agiscono gli enzimi contenuti nel mosto.



### Caratteristiche

Colore rosso rubino chiaro. All'olfatto è gioioso, intenso e presenta sentori intensi di frutta inondanti di ciliegia matura, di fragola e di lampone con note gentili in sottofondo di viola mammola e di cannella. Di piacevolissima beva, al gusto si presenta piacevolmente morbido, vinoso, pieno, franco, avvolgente, brioso e fragrante di uva appena spremuta. Retrogusto pulito, morbido e rotondo. con fondo ammaliante di piccoli frutti di bosco a lungo persistente.

### Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con uve di rossese e granaccia.

### Gradazione alcolica

12/12,5% vol. a seconda delle annate.

### Acidità totale

min. 5 g/l.

### Abbinamenti gastronomici

Esalta il palato a qualsiasi tipo di cibo. E' un vino a tutto-pasto, piacevole, versatile, godibile come aperitivo, ideale per accompagnare pasti di ogni genere, cene conviviali.

Superlativo con affettati di ogni genere, primi piatti, grigliate di carni bianche e rosse, funghi porcini, pesce cucinato con spezie o salse piccanti.

### Come servirlo e conservarlo

Vino con longevità di 6/8 mesi, da bere giovane per coglierlo nel massimo della sua espressione.

E' consigliabile servirlo ad una temperatura di 14°C in bicchiere a forma di grande balloon. Stappato al momento di servire.