



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

Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

A MATETTA

L'idea di selezionare i grappoli più belli di pigato e vermentino nelle vigne vecchie e di raccoglierli a vendemmia ormai inoltrata, nasce nel 2001 in onore di Donna Laura. Ma dal 2004 un altro sole risplende in casa "Durin": la piccola Angelica a cui questo vino armonioso e suadente è dedicato.

Caratteristiche

Vino bianco secco dall'aspetto limpido e dal colore giallo dorato. All'olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, fine, armonioso, con sentori di pompelmo, arancia amara, alloro e umori boschivi e lieve boisè. Al sapore è secco, molto sapido, caldo, pieno, avvolgente, con lievissima e piacevole vena tannica, molto persistente. Al retrogusto, nette le note boschive-boisè e sapide. Un vino per grandi piatti di pesce.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con uve pigato (80%) e vermentino (20%) raccolte nei vigneti più vecchi dell'azienda siti in 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

Affinamento

4/6 mesi in barrique di rovere francese, 3 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco che, data la sua unicità, si adatta ad accompagnare diverse tipologie di portate tra le quali pesce al forno arricchito da spezie, zuppa di pesce, cotture di pesce in umido, formaggi di media stagionatura, pasticceria secca senza creme e marmellate.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 13°C, in bicchieri a forma di grande balloon.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra i 10 e i 13°C.