



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

Indicazione Geografica Tipica  
Colline Savonesi

## LUMASSINA

### **Caratteristiche**

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo persistente e delicato di fiori di campo, di erbe con sentori delicati di muschio e susina gialla; sapore secco, asciutto, fresco con una leggera nota asprigna, di corpo leggero ma molto equilibrato.

### **Varietà delle uve e zona di produzione**

Viene prodotto con le uve del vitigno lumassina raccolte nei vigneti di Orco Feglino, Vezzi Portio, Spotorno, Rialto.

### **Tipo di allevamento**

Cordone speronato e alberello nelle vigne datate.

### **Resa delle uve per ettaro**

Max 110 q.li

### **Resa in vino**

Max 70%

### **Gradazione alcolica**

11 / 11,5 %vol. a seconda delle annate.

### **Acidità totale**

Min 6 g/l

### **Estratto secco**

Min 15 g/l

### **Abbinamenti gastronomici**

Vino bianco secco adatto ad accompagnare molti piatti cosiddetti "ricchi" dal punto di vista dell'impiego di grassi, quali ad esempio la farinata, qualsiasi tipo di frittura dal pesce alle verdure, alcuni tipi di pesce azzurro come alici e sardine, la spigola alla ligure con le olive taggiasche, le lumache alla ligure (da cui il vitigno potrebbe aver tratto il nome) e moltissimi altri piatti della cucina costiera e dell'entroterra.

### **Come servirlo e conservarlo**

Deve essere servito a una temperatura di 10/12°C, in bicchieri a calice con stelo alto dà il meglio di sé nel primo anno di vita.

In cantina le bottiglie vengono conservate negli scomparti più bassi a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.