



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

### **Caratteristiche**

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino scarico. Odore delicato, fresco e sottile, caratteristico con sentori di erbe e fiori di campo gialli, lieviti di miele, resine boschive e agrumi; sapore secco ma delicatamente morbido, sapido, fresco, di discreta struttura, continuo, con fondo gradevolmente amarognolo.

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

Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo raccolte nei vigneti di Ortovero, Garlenda, "Ponterotto" e Ranzo nella provincia di Imperia.

### **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**

12 / 13,5 %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 come antipasti di mare, verdure ripiene, pansotti con salsa di noci, lasagne e trofie al pesto, risotto al nero di seppie, ravioli di pesce, bianchetti lessi, pesce bianco del golfo lessato, al forno o al sale.

### **Come servirlo e conservarlo**

Viene servito a una temperatura di 12°C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.