



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

Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

I MATTI

Il nostro miglior biglietto da visita è la famiglia in cui si coltivano da sempre l'amore per la terra e per le tradizioni a essa legate. L'ambizione di creare un vino rosso importante, capace di sostenere un lungo invecchiamento e che sia un omaggio a tutti i bambini, con l'augurio che diventino grandi uomini del domani: I Matti in dialetto locale significa appunto i bambini.

Caratteristiche

Vino rosso secco, all'aspetto si presenta limpido di colore granato carico. All'olfatto ha un'ottima intensità e persistenza, fine, con sentori di lampone, mora e ciliegia maturi, su fondo boisè.

Al sapore è secco, fresco, molto sapido, caldo, di buon corpo e di molta persistenza. Al retrogusto, spiccano la nota fruttata, la freschezza e l'equilibrata tannicità. Giovane ma di grande armonia.

Varietà delle uve e zona di produzione

Danno vita a questo vino generoso uve in prevalenza barbera e altre a bacca nera, provenienti dai vigneti dell'azienda siti in Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 90 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 19 g/l

Affinamento

6 mesi barrique rovere francese, 3 mesi bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse alla griglia, agnello e capretto con carciofi, selvaggina da pelo, brasati, formaggi a pasta dura saporiti. Fuori pasto è da considerarsi un grande vino da meditazione.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 18 - 20°C, in bicchieri a forma di grande balloon.

Deve essere conservato in posizione coricata negli scompartimenti più bassi della cantina ad una temperatura costante tra i 10 ed i 14°C. Se ne consiglia la stappatura almeno un'ora prima del servizio.