



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, lievi 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

Guyot.

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.