



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

Indicazione Geografica Tipica  
Colline Savonesi

## ALICANTE

### Caratteristiche

Vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di rosa leggermente appassita, mora, lampone e marasca maturi. Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto netta la nota fruttata. Esprime una raffinata armonia.

### Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno alicante raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero.

### Tipo di allevamento

Cordone speronato ed alberello nelle vigne datate.

### 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

6-12 mesi barrique rovere francese, 3 mesi bottiglia.

### Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate come vitello arrosto, selvaggina da pelo arrosto e in umido, formaggi non troppo stagionati. Il vino, con il suo intenso profumo, unito a uno straordinario velluto, valorizza ed esalta gli aromi complessi e i sapori composti dei piatti elencati.

### Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 18°C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet e a stelo alto. Dà il meglio di sé in un periodo che va dai due ai cinque anni. Deve essere conservato negli scomparti più bassi della cantina, a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.