ACQUISTATO IL .....

Passito di Pigato Colline Savonesi IGT 2022 2022



Per chiudere in bellezza

Attenzione… Se siete alla ricerca di un piccolo gioiello per chiudere in bellezza un pranzo o una cena e non volete scegliere il classico passito siciliano, questo è il vino che fa per voi. Siamo in Liguria e questo è un Pigato passito. Un'uva rara, lavorata con maestria da una piccola azienda famigliare. Ma procediamo con ordine. Non tutte le vendemmie consentono al viticoltore di sfidare i tempi di maturazione dell'uva. È un lavoro lento, preciso, oneroso che non permette errori di valutazione. Le uve devono essere sane, integre, mature, in poche parole perfette. Quando queste condizioni si verificano, però, c'è la possibilità di dar vita a qualcosa di davvero unico. Le uve, in questo caso provenienti dai vigneti aziendali di casa Durin a Ortovero e "Ponterotto", parte allevate a cordone speronato e parte ad alberello, nei vigneti datati, vengono selezionate e adagiate delicatamente su plateau per l'appassimento naturale. Ossia con il solo aiuto di sole e vento. Dopo 5/6 settimane, l'uva ormai "passa viene sgrappolata manualmente, per essere avviata alla lavorazione. La fermentazione è lenta e viene svolta a basse temperature. In seguito, l'affinamento avviene in piccole botti di rovere. Nel calice si presenta di un bel colore giallo ambrato, con riflessi di oro. I profumi sono intensi e persistenti e richiamano la frutta secca e quella candita, in particolare le scorze di arancia e i frutti tropicali maturi. Poi miele e confetture, con una bella nota minerale. In bocca è dolce ma con il giusto supporto di freschezza. Ricorda i fichi secchi, i datteri, le prugne e la vaniglia. Ottimo vino da meditazione, si accompagna bene a dolci semplici, con mandorle e frutta secca. Da provare anche con formaggi saporiti come il Gorgonzola e il Roquefort.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell'azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un micorclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Cordone Speronato, alberello nei vigneti datati
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Liguria
Uve	100% Pigato
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Dopo cena
Vinificazione	
Sensazioni	Si presenta con colore giallo ambrato con riflessi di oro. I profumi sono intensi e persistenti e richiamano la frutta secca e quella candita, in particolare le scorze di arancia, i frutti tropicali maturi con sottofondo di miele e confetture e una nota minerale. Il sapore è dolce ma con giusto supporto di freschezza. È una fusione armonica di sapidità, dolcezza e morbidezza. Ricorda i fichi secchi, i datteri, le prugne, con sfumature di vaniglia. Ottima persistenza e finale di mandorla.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821