



ACQUISTATO IL

"A Mattetta" Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2024 2024

Persistente, fine e armonioso



Svinando

A Mattetta, DOC Riviera Ligure di Ponente, è un bianco proposto da Durin che nasce dalla lavorazione 100% di uve Pigato. Queste, in particolare, sono raccolte in vecchi vigneti di proprietà dell'azienda che si trovano a Ortovero, in località "Lignolo". Sono i più vecchi del paese, quelli meglio ambientati e che producono grappoli in grado di dar vita a vini di grande concentrazione. Questo Pigato Superiore è dedicato alla piccola Angelica, A Matetta, la più giovane tra i tre figli della famiglia Durin. Affinato per 3 mesi in tonneau di rovere francese e 5 mesi in bottiglia, questo Pigato si presenta nel calice con un bel aspetto limpido e un colore giallo dorato. Al naso, invece, questo vino si rivela persistente, fine e armonioso, con sentori di arancia amara, alloro, mela gold, lieve boisè e sul finire sfumature salmastre. In bocca risulta secco, sapido e fresco. Da provare, in particolare, con un buon pesce al forno o una tradizionale zuppa di pesce. Interessante è poi l'abbinamento con formaggi di media stagionatura e perfino con dolci semplici, senza creme né marmellate.

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 microclima 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
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve 100% Pigato

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Viene prodotto con uve pigato, raccolte in vecchi vigneti dell'azienda. Affinamento 3 mesi in tonneau di rovere francese, 5 mesi in bottiglia.

Sensazioni Vino bianco secco dall'aspetto limpido e dal colore giallo dorato. All'olfatto si presenta persistente, fine, armonioso, con sentori di arancia amara, alloro, mela gold, lieve boisè e sul finire sfumature salmastre. Al sapore è secco, sapido e fresco.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821