



ACQUISTATO IL

"U Piccettu" Rosso Colline Savonesi IGT 2023

2023

Grande piacevolezza e versatilità



Svinando®

Quelli proposti da Durin, bella azienda familiare ligure, non sono vini comuni ma "estremi", per le condizioni in cui vengono prodotti. Le vigne dell'azienda, infatti, si sviluppano in aree impervie e frazionate in vari territori della Valle Arroscia, nel Ponente ligure. Qui vengono coltivate anche le uve, 100% Syrah, raccolte nei vigneti di Ortovero, da cui nasce questo Colline Savonesi IGT, U Piccettu, un rosso di grande piacevolezza, perfetto in più di un'occasione. Nel calice si presenta di colore rosso rubino carico, al naso il profumo è ricco e suadente. Ricorda la mora e la ciliegia che si fanno mano a mano più intense, accompagnate da note speziate di pepe nero e sottobosco. In bocca, invece, il tannino è piacevole e vellutato, perfettamente integrato in un gusto pieno e armonico, con un finale sapido e persistente. U Piccettu si presta ad accompagnare primi piatti gustosi come il risotto ai funghi porcini. Ideale con le carni alla griglia, gli arrostiti, la selvaggina e i formaggi mediamente stagionati.

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

Cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Liguria

Uve

100% Syrah

Gradazione

13,5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

Si presenta con colore rosso rubino carico. Il profumo è ricco e suadente: la mora e la ciliegia si fanno mano a mano più intense con note speziate di pepe nero e sottobosco. Il tannino è piacevole e vellutato e il gusto risulta pieno, armonico con un retrogusto sapido e persistente.

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