



ACQUISTATO IL

"U Piccettu" Rosso Colline Savonesi IGT 2023

2023

Grande piacevolezza e versatilità



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 arrosti, 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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821