ACQUISTATO IL .....

Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente 2024 2024



Secco, sapido e fresco

Apprezzato per la produzione di vini freschi, aromatici e minerali, il Vermentino si trova a suo agio in Liguria. Qui la coltivazione di questa uva ha radici antiche e si è evoluta nel tempo, adattandosi al clima mediterraneo e al terreno caratteristico della regione. Le vigne di Vermentino in Liguria si estendono, prevalentemente, sulle colline che si affacciano sul mare, beneficiando di una combinazione di brezze marine e di un clima mite che contribuisce alla maturazione ottimale delle uve. Quello proposto qui, 100% Vermentino, è un Riviera Ligure di Ponente DOC. Lo produce Durin, piccola azienda che raccoglie il suo migliore Vermentino nei vigneti aziendali di Ortovero, Garlenda, "Ponterotto" e Ranzo, in provincia di Imperia. Vino bianco secco, nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino scarico. Al naso è delicato, fresco e sottile. Il suo bouquet è caratteristico, con sentori di erbe e fiori di campo, miele, resine e agrumi. In bocca è secco ma delicatamente morbido, sapido e fresco. Bianco di discreta struttura, gode di un intrigante finale amarognolo. Perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti, sposa magnificamente gli antipasti di mare e di verdura. Lasagne e trofie al pesto, risotto al nero di seppia, pesci lessi, al forno o al sale.

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
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	100% Vermentino
Gradazione	12,5%vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Vino bianco secco. Colore giallo paglierino scarico. Odore delicato, fresco e sottile, caratteristico con sentori di erbe e fiori di campo gialli, lievi di miele, resine boschive e agrumi; sapore secco ma delicatamente morbido, sapido, fresco, di discreta struttura, continuo, con fondo gradevolmente amarognolo

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