ACQUISTATO IL .....

Alicante IGT Colline Savonesi 2019



Da antiche vigne di Alicante

Un gran bel vino, prodotto con uve Alicante in purezza, raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero, Vigneti che in alcuni casi sono decisamente vecchi e vengono ancora condotti con il tradizionale sistema dell'alberello, ossia con le piante che crescono libere senza essere assicurate ai moderni filari. Una tecnica antica che garantisce rese molto basse e alta qualità delle uve ma che ha un grande difetto: la necessità di lavorare rigorosamente a mano ogni pianta. Del resto da queste parti si parla spesso di viticoltura eroica. E in questi casi si capisce che il termine, per quanto forte, non nasconda un'esagerazione. Ne nasce un vino rosso asciutto, dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. Al naso sentori di rosa leggermente appassita, mora, lampone e marasca maturi. In bocca è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e molto, molto persistente.

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	MARNOSO ARGILLOSO
Esposizione	Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	ALICANTE 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificazione tradizionale per le uve rosse con fermentazione sulle bucce per 7/8 giorni.Affinamento in barrique di rovere francese con doghe piegate a vapore acqueo per 6/8 mesi.
Sensazioni	Vino rosso asciutto dall’aspetto limpido e dal colore rubino intenso.All’olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di rosa leggermente appassita, mora,lampone e marasca maturi.Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto netta la nota fruttata. Esprime una raffinata armonia

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