



ACQUISTATO IL

Lumassina Colline Savonesi IGT 2025

2025

Il bianco che si beve con le lumache



Non si finisce mai di imparare, quando si tratta di vino. In questo caso, per esempio, siamo di fronte a una vera rarità. Un bianco ligure prodotto con le uve Lumassina, provenienti dai vigneti di Durin a Orco Feglino, Vezzi Portio, Spotorno e Rialto. Il nome Lumassina, in dialetto ligure, significa lumachina. La tradizione vuole infatti che il vino prodotto con questa uva vada bevuto accompagnato da un piatto di lumache, che nella zona sono chiamate "lumasse". Tradizioni a parte, quello proposto qui da Durin è un vino bianco piacevolmente secco, caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Al naso è delicatamente floreale e vegetale, con ricordi di muschio e susina gialla. In bocca è fresco, con una leggera nota piacevolmente asprigna. Leggero come corpo, è dotato di grande equilibrio.

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 argilloso

Esposizione Ovest

Allevamento alberello guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve LUMASSINA 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione vinificato in pressa con spremitura soffice. Controllo della temperatura in fermentazione. Affinamento in vasca inox.

Sensazioni Vino bianco secco dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; profumo persistente e delicato di fiori di campo, di erbe con sentori delicati di muschio e susina gialla; sapore secco, asciutto, fresco con una leggera nota asprigna, di corpo leggero ma molto equilibrato.

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