ACQUISTATO IL .....

Lumassina Colline Savonesi IGT 2024 2024

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 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	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821