



ACQUISTATO IL .....

"Lunghéra" Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente 2020/2024

## Il buon Vermentino della riviera di Ponente



Svinando

Il Vermentino, si sa, è un vitigno che ama crescere vicino al mare. Dalla Sardegna alla Maremma, i suoi grappoli dorati crescono bene se l'aria è salmastra. Con in Liguria, ovviamente, dove sulla riviera di Ponente raggiunge livelli di assoluta eccellenza. Durin raccoglie le sue uve nei vigneti della Lunghera, da cui il nome del vino, che sono posizionati alle porte del paese di Ortovero in posizione soleggiata e climaticamente privilegiata. Ne producono un vino gradevolmente secco, caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sfumati. Al naso è elegante, con note di frutta fresca, come l'albicocca, la mela e la pesca bianca. Poi salvia, ginestra e i profumi della macchia mediterranea. In bocca è molto sapido e fresco. Un vino dotato di grande struttura e persistenza, con sentori che richiamano quelli percepiti in precedenza al naso.

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 SABBIOSO
Esposizione	Sud
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	5000

### Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	VERMENTINO 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificato in criomacerazione per 48/72 ore. Fermentazione a temperatura controllata. batonnage sulle fecce fini. Affinamento in vasca inox.
Sensazioni	Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sfumati. All'olfatto si presenta con profumo elegante di frutta fresca tra cui spiccano l'albicocca, la mela e la pesca bianca accompagnate, in sottofondo, da salvia, ginestra e dai profumi della macchia mediterranea. Il sapore è secco ma allo stesso tempo morbido, molto sapido, fresco, di grande struttura e persistenza e con evidenti richiami alla percezione olfattiva. Al retrogusto un verde aroma di erbe e di arbusti tipici del ponente ligure.

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