ACQUISTATO IL .....

Rossese Doc Riviera Ligure di Ponente 2023

Un must per gli appassionati della riviera

Per gli appassionati di vini liguri, il Rossese è un vero must. Un rosso piacevolmente beverino che può facilmente sposarsi a diversi piatti della tradizione. E' perfetto, per esempio, con un piatto di trenette al pesto ma può generosamente accompagnare anche un pesce saporito o un secondo piatto a base di carne. Quello proposto qui da Durin viene prodotto con le uve raccolte nei vigneti di Ortovero e Ponterotto, e vinificato secondo la tradizione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino non eccessivamente intenso. Al naso rivela un profumo ampio, intenso e persistente. Piacevolmente fruttato, con sentori di fragola, lampone, mirtilli uniti a note di rosa e una gradevole vinosità. In bocca è asciutto e sapido ma comunque discretamente morbido e piacevolmente caldo. Ben equilibrato in tutte le sue componenti, ha tannini delicati che contribuiscono a renderlo gradevolmente lungo.

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	CALCAREO MEDIO IMPASTO
Esposizione	Sud
Allevamento	CORDONE SPERONATO - ALBERELLO
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Liguria
Uve	ROSSESE 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	vinificazione tradizionale delle uve rosse con controllo della temperatura.Contatto 7 gg prima della svinatura.
Sensazioni	Colore rosso rubino più o meno intenso. Odore ampio, intenso, persistente, fine, fruttato, con sentori di rosa, fragola, lampone, mirtilli uniti ad una tenue vinosità. Il sapore risulta asciutto, sapido ma discretamente morbido, piacevolmente caldo, di equilibrata struttura, continuo, con tannini delicati.

© 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