



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Indicazione Geografica Tipica
Colline Savonesi

MATAOSSO

Caratteristiche

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino intenso. All'olfatto è delicato ma persistente, fine, con sentori di mela verde e pesca bianca e, lieve, di fiori di saponaria. Al sapore è secco, fresco, molto sapido, con nota boisè, piacevolmente caldo, pieno e continuo, di corpo leggero ma molto equilibrato. Nette al retrogusto le note florealis-fruttate e la sapidità. Un vino di carattere.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con una selezione accurata di uve lumassina raccolte nei vigneti di Orco Feglino, Finale Ligure, Onzo.

Tipo di allevamento

Cordone speronato e alberello con palificazioni.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

11,5 / 12 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una buona gamma di piatti che spaziano dagli antipasti ai secondi mediamente leggeri come "friscieu" di verdure, verdure ripiene, panissa e farinata, insalata russa, cavolfiori e finocchi con besciamella, minestre di verdure, lumache al verde, alici impanate e fritte, coda di rospo, sgombri e sardine al verde e moltissimi altri piatti della cucina costiera e dell'entroterra. La leggerezza e la sensibile sapidità del vino mitigano e armonizzano le piacevoli sensazioni "grasse" di alcuni piatti ed esaltano gli aromi agresti delle verdure e quelli salati dei piatti a base di pesce.

Come servirlo e conservarlo

Deve essere servito a una temperatura di 12°C, in bicchieri a calice con stelo alto. Dà il meglio di sé nel primo anno di vita.

In cantina le bottiglie vengono conservate negli scomparti più bassi, a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.