



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

Indicazione Geografica Tipica  
Colline Savonesi

## ALICANTE

### **Caratteristiche**

Vino rosso asciutto dall'aspetto limpido e dal colore rubino intenso. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di rosa leggermente appassita, mora, lampone e marasca maturi. Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, pieno e di molta persistenza. Al retrogusto netta la nota fruttata. Esprime una raffinata armonia.

### **Varietà delle uve e zona di produzione**

Viene prodotto con le uve del vitigno alicante raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero.

### **Tipo di allevamento**

Cordone speronato ed alberello nelle vigne datate.

### **Resa delle uve per ettaro**

Max 90 q.li

### **Resa in vino**

Max 70%

### **Gradazione alcolica**

13 / 14,5 %vol. a seconda delle annate.

### **Acidità totale**

Min 4,5 g/l

### **Estratto secco**

Min 19 g/l

### **Affinamento**

6-12 mesi barrique rovere francese, 3 mesi bottiglia.

### **Abbinamenti gastronomici**

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate come vitello arrosto, selvaggina da pelo arrosto e in umido, formaggi non troppo stagionati. Il vino, con il suo intenso profumo, unito a uno straordinario velluto, valorizza ed esalta gli aromi complessi e i sapori composti dei piatti elencati.

### **Come servirlo e conservarlo**

Viene servito a una temperatura di 18°C, in bicchieri a forma di grande ballon, per meglio apprezzare l'intenso bouquet e a stelo alto. Dà il meglio di sé in un periodo che va dai due ai cinque anni. Deve essere conservato negli scomparti più bassi della cantina, a una temperatura costante tra i 10 e i 14°C.