



PIGATO DOC

RIVIERA LIGURE DI PONENTE

La tipicità del ponente ligure.

Vinificato in purezza, con breve macerazione a freddo e affinamento sui lieviti.

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 Lt e 0,375 Lt

TERRITORIO

Denominazione: DOC Riviera Ligure di Ponente

Esposizione dei vigneti: da SE a SW

Altitudine: 200mt

Suolo: semi calcareo e argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato e guyot

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino bianco secco

Vitigno: Pigato 100%

Annata: 2017

Gradazione alcolica: 13,5 %vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Vinificazione: pigiatura soffice con breve macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: sulle fecce fini in acciaio per almeno 5 mesi e fino all'imbottigliamento

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumi: intrigante, fine e floreale

Sapore: fresco, sapido, con delicata sensazione tattile in bocca

Abbinamenti consigliati: piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Tra i piatti liguri: trofiette al pesto, orata e branzino alla ligure, verdure ripiene.

Temperatura di servizio: 12°C