



Pigato



NOME DEL VINO: Pigato

DENOMINAZIONE: D.O.C. Riviera Ligure di Ponente

QUALIFICAZIONE: Vino bianco

COLORE: Paglierino brillante con riflessi dorati

ODORE: Profumo intenso, ampio, fruttato con sentori di ginestra

SAPORE: Asciutto morbido di buona spalla

GRADAZIONE ALCOLICA: 12°-13°

ZONA DI PRODUZIONE: Spotorno, Finale Ligure, Orco Feglino

VITIGNO: Pigato 100%

VIGNETI: Esposizione a mezzogiorno, disposti con i tradizionali terrazzamenti con muri in pietra, allevati a guyot

TERRENO: Limosi/argilloso/calcarei

RESA ETTARO: 90 q.li ettaro

VINIFICAZIONE: 50% criomacerazione e 50% con pressatura morbida delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in vasi in acciaio inox. Affinamento di almeno tre mesi in vasca su fecce fini.

ACCOSTAMENTI: Antipasti di mare, trofie al pesto. cucina di mare in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com