



SCHEDA TECNICA PIGATO

DENOMINAZIONE	RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO
ZONA DI PRODUZIONE	COMPRESA FRA 200 E 400 M S.L.M.
UVE	100% PIGATO
VINIFICAZIONE	CRIOMACERAZIONE SULLE BUCCE – FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA
AFFINAMENTO	IN ACCIAIO PER CIRCA 4-6 MESI
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE GIALLO PAGLIERINO, LIMPIDO QUASI BRILLANTE. AL NASO INTENSO MOLTO PERSISTENTE, PESCA GIALLA, LIEVEMENTE AGRUMATO, FLOREALE UN LIEVE SENTORE DI SALVIA. AL PALATO CALDO CON UNA BUONA ACIDITÀ, RESA MORBIDA E PIACEVOLE DALLA EQUILIBRATA NOTA ALCOLICA, NEL FIN DI BOCCA NOTA SAPIDA E FRUTTATA.
ANNATA	2022
GRADAZIONE	13% VOL.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9 – 11 °C
ABBINAMENTI	DA ABBINARE CON PRIMI AL SUGO DI PESCATO SENZA IL POMODORO. PESCI AL FORNO CON PATATE OLIVE.