



PIGATO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC

2022

| | |
|---------------------------------------|---|
| VARIETÀ UVE | Pigato 100% |
| VENDEMMIA | Tipo: a mano, in cassette. Periodo: metà Settembre |
| TECNICA DI VINIFICAZIONE | Diraspatura, pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in acciaio. |
| MATURAZIONE | In serbatoi di acciaio per 6 mesi. |
| AFFINAMENTO | In bottiglia per 2 mesi prima di essere messo in commercio. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Colore: giallo paglierino. Profumo: aromi intensi, fiori e frutta. Gusto: sapido, buona acidità e mineralità. Gradazione alcolica: 12,50% VOL. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10°-12°C |
| ABBINAMENTO GASTRONOMICO | Piatti di pesce e cucina tipica ligure. |
| PACKAGING | Bottiglie da 75 cl e 37,5 cl |