



PIGATO

DOC Riviera ligure di ponente 2017

Provenienza

Vigneti di Finale Ligure

Uvaggio

100% Pigato

Andamento climatico

Andamento stagionale secco

Vinificazione

Totalmente in bianco (pressatura soffice). Il mosto viene separato dal sedimento per flottazione. La fermentazione avviene con controllo della temperatura

Gradi 14

Estratto secco 19 g/litro

Maturazione Presso il produttore 5/6 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con fecce fini. Almeno un mese di affinamento in bottiglia.

Aspetto visivo

Giallo paglierino vivace.

Aspetto olfattivo

Ampi profumi di muschio, salvia, agrumi, pesca gialla.

Aspetto gustativo

Completo, elegante, sapido, piacevolmente aromatico.

Abbastanza lungo, giustamente alcolico.

