

BIANCHETTA GENOVESE GOLFO DEL TIGULLIO "SEGESTA TIGULLIORUM"

Caratteristiche

L'aspetto brillante ed il colore giallo paglierino carico conquistano subito l'occhio attento del degustatore. Dal profumo contenuto ma piacevole e persistente, di sapore pieno, di buona alcalicità, secco di non eccessiva acidità.

VINIFICAZIONE

I grappoli diraspati vengono posti a macerare in vasche d'acciaio per 1 giorno circa ad una temperatura di 6/8 gradi centigradi al fine di estrarre dalle bucce tutte le caratteristiche del vitigno. Successivamente si pigia il mosto e si fa partire immediatamente la fermentazione alcolica. Al termine, si separa il vino dalla feccia e lo si lascia "sullo sporco" cioè sulla feccia nobile, facendo ripetuti rimescolamenti per "ingrassare" il vino. Dopo due, tre mesi circa lo si lascia decantare naturalmente e si mette il vino sul pulito.

VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto in purezza al 100% dalla vinificazione delle uve provenienti dal vitigno autoctono Bianchetta Genovese.

L'uva da noi vinificata viene coltivata nella zona vitata dell'entroterra di Sestri Levante e specificatamente nella collina di Verici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI.

Ottimo con antipasti di mare, accompagna con delicatezza i tipici ripieni alla ligure e trova larghi consensi con i primi piatti al pesto. Si inserisce con autorevolezza nella vasta cucina a base di pesce di mare e non disdegna le carni bianche cotte delicatamente.

SERVIZIO E CONSERVAZIONE

Come tutti i vini bianchi di struttura si consiglia l'uso di servizio a 12 - 14 ° C. in bicchieri a calice con stelo alto.

Entro i due anni dall'imbottigliamento, conserva ancora intatte le sue caratteristiche evolute nel tempo.