

SCHEDA TECNICA :

RIVIERA LIGURE DI PONENTE d.o.c.PIGATO V.Q.P.R.D.

Zona di Produzione: Riviera Ligure di Ponente –

ALTITUDINE VITIGNO: da 210 a 260 mt. S.l.m.

VINIFICAZIONE: macerazione parziale delle bucce – fermentazione termo condizionata.-

AFFINAMENTO: in vasca per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli o dorati. Profumo ampio, intenso, persistente, fine con sentori di pesca, miele, fiori e lievi di salvia e muschio. Sapore secco ma morbido con caratteristico fondo amarognolo.

ANNATA: 2012

GRADAZIONE: 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 -11° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Servire con insalata di ovoli, crespelle con funghi porcini, zuppa di cipolle, tortino di porri, pescatrice con olive taggiasche.