



PIGATO DOC

Riviera Ligure di Ponente



Qualificazione: vino bianco secco

Vitigno: Pigato 100%

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Odore: ampio, dichiarato, con profumi di ginestra e sentori di muschio e sottobosco

Sapore: completo, sicuro, di stoffa larga e vellutata, persistente, con carattere marcato

Gradazione alcolica: 12,0° – 13,0°

Vinificazione: criomacerazione, pressatura morbida con fermentazione controllata in vasi di acciaio. Breve affinamento in bottiglia

Accompagnamento: antipasti di pesce, minestrone alla genovese, pasta al pesto, verdure ripiene, branzino alla ligure

Temperatura di servizio: 10°-12° Stappare la bottiglia al momento di servirlo