

Pigato Riviera Ligure di Ponente

Dall'uva bianca autoctona, presente unicamente in Liguria, un vino che è una bandiera dell'enologia ligure. Su fondo bianco il Castello dei Doria in giallo-oro come i riflessi del vino, sottolineato da una linea bianca che stilizza il ponte a "schiena d'asino". Cartolina da Dolceacqua.

Denominazione

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC

Uve

100% Pigato

Zona di origine

Le aree e le vigne più vocate dell'Albenganese, Cisano sul Neva, Salea, Ranzo.

Sistemi colturali

Il Pigato viene allevato a controspalliera con potatura Guyot. Tutte le operazioni colturali vengono effettuate a mano per le condizioni imposte dalla morfologia del territorio.

Vinificazione

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite dai soci nelle ore subito successive alla vendemmia e vengono pressate in modo estremamente soffice in modo da non rovinare la buccia. Parte dell'uva, prima della classica vinificazione in bianco viene messa a macerare con neve carbonica per qualche ora per accentuare il carattere e la tipicità. La fermentazione avviene a temperatura controllata (16-18°C) in vasche di acciaio inox e condotta da lieviti selezionati. La fermentazione malolattica viene impedita per preservare la freschezza del prodotto. Dopo un breve affinamento in acciaio il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Parametri analitici:

Alcolicità: 13,5% vol.

Acidità Totale g/l: 5,30

Estratto s.n. g/l: 19,60

Degustazione

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Ha profumi intensi fruttati, in particolare di pesca ed albicocca, con sentori di mandorla con netta sensazione di agrumi, in particolare di pompelmo. Un vino asciutto ed elegante. Adatto a piatti di pesce in cui si esalti la freschezza e la bontà della materia prima.