



SENZA
SOLFITI
AGGIUNTI

Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

PIGATO “GÈVA”

Caratteristiche

Vino bianco secco. Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso e avvolgente, caratterizzato da note fruttate e di erbe aromatiche tra le quali spiccano salvia, timo e rosmarino. Al gusto si presenta morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla. Il sapore è in continua evoluzione.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e “Ponterotto”. Il vino non è filtrato.

Tipo di allevamento

Cordone speronato, guyot.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12,5 / 13,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Vinificazione

Macerazione dinamica dei grappoli interi a bassa temperatura. Fermentazione a temperatura controllata. Sfruttamento dei gas di fermentazione a saturazione della vasca. Permanenza in batonnage sulle fecce fini per alcuni mesi. Illimpidimento naturale per decantazione e conservazione a temperatura controllata in acciaio. Nessuna aggiunta di anidride solforosa né di prodotti chimici né in chiarifica né all’imbottigliamento. Un piccolo deposito è da considerarsi del tutto naturale.

Abbinamenti gastronomici

Piatti saporiti a base di pesce o carni bianche. Ottimo con crudité di mare e particolarmente adatto a piatti a base di verdure.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 12°C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto. Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.