



Pigato

DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE

VITIGNO: pigato coltivato in diversi vigneti tutti terrazzati. Ogni ettaro ha una densità media di 4000 ceppi, producendo circa 90 q.li di uva.

VENDEMMIA: la vendemmia, manuale, viene svolta nella prima metà di settembre, raccogliendo l'uva in apposite cassette ed avviata immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: 50% criomacerazione e 50% in bianco, pressatura soffice e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi sulle fecce di vinificazione.

AFFINAMENTO: un mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet intenso, fiori bianchi e ginestra. Palato sapido, minerale ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%- 13.5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: cucina di mare in genere, trofie al pesto.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73
Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it
cantinasancio.it