



Pigato Cappellania

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: criomacerazione in riduzione, pressatura soffice e successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE: quattro mesi sulle fecce di vinificazione.

AFFINAMENTO: due mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet intenso e persistente, note agrumate ed esotiche. Palato minerale ed equilibrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%- 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

ABBINAMENTI: antipasti di mare, pasta al pesto, branzino alla ligure.

Cantina Sancio

Via Laiolo, 73

Spotorno (SV)

Tel/fax: +39 019743255

E-mail:

cantinasancio@libero.it

cantinasancio.it