



TENUTA ROSADIMAGGIO



"Pigato" - Riviera Ligure di Ponente D.o.c

Il pigato è il bianco più rappresentativo della Riviera Ligure di ponente. Appartiene alla grande famiglia del Vermentino da cui si differenzia otticamente per i numerosi "puntini" che appaiono sulla buccia dorata dei suoi acini, e organoletticamente per una acidità un pochino più sostenuta e profumi più marcati. La vinificazione segue le regole della moderna enologia, con una breve macerazione e una fermentazione a basse temperature proprio per esaltare le caratteristiche peculiari del vitigno.



CLASSIFICAZIONE: Riviera Ligure di Ponente DOC

UVAGGIO: Pigato 100%

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino, profumo caratteristico, molto sapido e minerale.

ABBINAMENTI: Grigliate di pesce, spiedini, crostacei e carni bianche saporite.

ALC/VOL : Alcol 13,5 % vol.

Nome:	Pigato	Classificazione:	Riviera Ligure di Ponente DOC
Primo anno di produzione:	2003	Bottiglie prodotte:	10.000
Area di produzione:	Liguria di Ponente	Uvaggio:	Pigato 100%
Esposizione Vigneti:	Sud	Resa per ettaro:	60
Altimetria:	150 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	4000 piante / ettaro	Età della vigna:	20
Periodo della vendemmia:	Metà Settembre	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	12 ore di macerazione sotto ghiaccio secco, pressatura soffice, decantazione e avvio di fermentazione con lieviti selezionati.
Periodo di imbottigliamento:	Giugno	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	750ml