



Pigato Riviera Ligure di Ponente DOP

Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Liguria

Classificazione: DOC Riviera Ligure di Ponente Pigato

Vitigno: Pigato

Zona di produzione: Albenga

Tipo di terreno: argilloso

Esposizione: Sud/est

Sistema di allevamento: alberello ligure e guyot

Piante per ettaro: 5000

Resa per ettaro: 100q

Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

Temperatura di fermentazione: 16°C

Periodo di fermentazione: 10 giorni

Vinificazione: in bianco

Fermentazione: a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi sur lies

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Grado alcolico: 13% vol.

1° vendemmia: 1961

Formati: 75 cl. e 37,5 cl.

Temperatura di servizio: 9° C.

Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino intenso

Olfatto: nota di pesca e erbe mediterranee

Palato: morbido e intenso

Allergeni: Contiene solfiti

