



Azienda Agricola Maria Donata Bianchi

PIGATO

DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE - PIGATO

PROVENIENZA

Vigneti situati nei comuni di Diano Castello e Diano Arentino (IM)

UVAGGIO

100% Pigato

ANNATA

2017

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta a mano viene in parte sottoposta a pressatura soffice ed in parte vinificata a contatto con le bucce. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati.

MATURAZIONE

Presso il produttore 5-6 mesi in vasche di acciaio inox. Almeno un mese di affinamento in bottiglia.

DURATA

2-3 anni (anche se viene preferibilmente consumato nel primo anno).

ASPETTO VISIVO

Giallo paglierino vivace con riflessi verdolini.

ASPETTO OLFATTIVO

Ampi profumi di agrumi con spiccate note di fiori bianchi e salvia.

ASPETTO GUSTATIVO

Elegante, fresco e sapido, accompagnato da un tocco floreale di gelsomino.

ABBINAMENTI

Principalmente piatti a base di pesce, crostacei; non disdegna minestre, creme vellutate, carni bianche.

Il Pigato trova le sue origini storiche nell'albenganese per poi diffondersi in tutto il Ponente Ligure. Per questo abbiamo scelto di mettere in etichetta la splendida Chiesa di San Giacomo e San Filippo situata nel Comune di Andora, paese in cui nacque il padre di Marta, per sottolineare ancora una volta l'importantissimo legame che esiste tra il vino il territorio e la nostra famiglia.

