



PIGATO SUPERIORE D.O.C. GIUANÒ

Composizione:
100% Pigato

Produzione:
Prodotto con le migliori uve di Pigato nei vigneti
ad una altitudine di oltre 500 metri slm

Colore:
Da giallo paglierino,
con la maturazione si arriva a riflessi dorati

Caratteristiche:
Piacevolmente secco, di buon corpo e persistenza

Vinificazione:
Vendemmiate alla fine di ottobre con una
escursione termica che ne favorisce lo
straordinario patrimonio di profumi.
Vinificato con una breve permanenza sulle bucce,
un lungo "batonage" e un passaggio in legno

Temperatura di servizio:
12-15 gradi

Abbinamenti:
Ideale con tutti i tipi di pesce.
Ottimo con i piatti della cucina ligure a base di
verdure ed erbe aromatiche

Curiosità:
Prende il nome e rinnova la tradizione enologica
della famiglia proveniente dal nonno
soprannominato "Giuanò"