



PIGATO D.O.C. RIVIERA LIGURE DI PONENTE MONTANIA

Composizione:
100% Pigato

Produzione:
Prodotto e imbottigliato in
azienda con uve coltivate in
collina oltre i 500 metri slm.
L'escursione termica notturna
ne favorisce lo straordinario
patrimonio di profumi

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

Caratteristiche:
Piacevolmente secco, di buon
corpo e persistenza

Vinificazione:
In bianco senza contatto con
le bucce. In botti di acciaio con
temperatura controllata

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:
Il nome "Pigato" è sicuramente
derivato dalle caratteristiche
"pighe" cioè macchioline
più scure che compaiono sugli
acini a compimento della
maturazione

