ACQUISTATO IL .....

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC Albium 2012

Sublime soffio di profumi mediterranei



Con l'Albium è stato amore a prima vista: il naso elegante ed intenso ricorda quello dei grandi bianchi di Borgogna. E poi l'assaggio: esplosivo, esaltante, di un equilibrio quasi disarmante. Il 2012 (5 grappoli Bibenda 2015), complice l'affinamento in tonneaux di rovere, è un concentrato di emozioni, di delicati profumi agrumati, ricordi di macchia mediterranea e una leggera vena mentolata. Un sogno ad occhi aperti che racconta il fascino della Riviera dei Fiori… in stile chablisienne: oggi vi conquisterà, ma se saprete aspettarlo, nei prossimi anni vi svelerà il suo lato migliore.

Un pigato con le radici che affondano salde nel territorio e nella storia, vinificato, come vuole la tradizione, mantenendo per tre giorni le bucce a contatto col mosto, prima del lungo affinamento in tonneaux di rovere. Poggio dei Gorleri nasce nel 2003 grazie all'amore per il vino di Gianpiero Merano e dei due figli Davide e Matteo. Insieme sono riusciti a creare un sogno: un vino ligure moderno, innovativo, di qualità eccellente, in grado di esprimere il carattere sobrio e deciso dei liguri e i profumi unici di questi luoghi incantati. Le innovazioni apportate, sia in cantina che in vigna, hanno condotto a un miglioramento continuo della qualità dei vini e a nuove sperimentazioni. I vigneti si estendono nel Golfo Dianese, nel microclima unico, quasi miracoloso, della Riviera di Ponente, dove si respira l'aria salmastra insieme al profumo dei fiori selvatici. Da una parte la catena alpina, dall'altra il mare. Un sole quasi perenne, e il vento di Ponente che soffia incessantemente. Questo è il magico mix da cui nasce l'Albium.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	SudEst, 150 m s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Pigato 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Una bottiglia oggi, per gustarlo giovane, le altre ?sotterrate? in cantina per 3/4 anni
Abbinamento	Antipasti, primi piatti delicati, secondi di pesce
Vinificazione	Fermentazione alcolica svolta in tini di rovere francese a contatto con le bucce per 3 giorni. Termine della fermentazione in tonneaux di rovere francese. Affinamento: 3 mesi tonneaux, 7 mesi acciaio e 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Naso finissimo e complesso: toni fruttati di agrumi e sentori di macchia mediterranea, con una vena leggermente mentolata. Bocca di grandissimo equilibrio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821