



ACQUISTATO IL

"Arveglie" Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2021 2021

Secco, sapido e minerale



Svinando

Piccola regione. Vitigni autoctoni. Grandi vini per appassionati. Proprio come questo Arveglie, Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC, firmato Poggio dei Gorleri. Arriva dalle assolute colline di Santo Stefano al Mare, con il suo clima mite e la sua terra ricca di minerali. Terroir ideale per il Pigato, autoctono locale, che qui trova la sua massima espressione. Con i suoi grappoli compatti e gli acini dorati, è un vitigno nobile che di recente è stato valorizzato grazie al lavoro di cantine lungimiranti. Le uve, raccolte a mano al giusto grado di maturazione, vengono vinificate con cura. Una pressatura soffice precede la fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Affina poi per 10 mesi in acciaio e per altri 10 mesi in bottiglia, acquisendo eleganza e complessità. Appena versato nel calice si rimane affascinati dal suo colore giallo dorato. Al naso stupisce per l'ampiezza dei suoi profumi fruttati e floreali. In bocca è secco, sapido e minerale, dove la dolcezza residua è ben bilanciata dall'acidità, regalando al vino un sorso equilibrato e persistente. Il finale è lungo e minerale. Si abbina bene a salumi e formaggi freschi, verdure grigliate e piatti a base di pesce. Ottimo anche come aperitivo.

Ci troviamo nel cuore del Ponente Ligure. Qui, mare, terra e brezza marina sono gli elementi caratterizzanti delle piccole produzioni vinicole locali. Qui si trova Tenute MFR, un'affascinante realtà che nasce dall'incontro di due cantine: SanSteva e Poggio dei Gorleri. La prima, situata nel comune di Santo Stefano al Mare, porta avanti un focus particolare sui vitigni autoctoni della provincia di Imperia, con il Moscatello di Taggia come fiore all'occhiello. Poggio dei Gorleri, invece, nasce nel 2003, quando la famiglia Merano decide di rilevare una bella tenuta. In poco più di vent'anni questa cantina è riuscita a conquistare il plauso di critica e appassionati grazie a vini autentici, espressione fedele del terroir ligure. Pigato e Vermentino regnano sovrani nei vigneti aziendali, cullati da una posizione privilegiata e accarezzati dalla brezza marina.

La Vigna

Terreno Terreno argilloso

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp. 1600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Liguria

Uve 100% Pigato

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 4 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Affinamento 10 mesi acciaio e 10 mesi in bottiglia

Sensazioni Colore giallo dorato. Profumo intenso, complessi aromi di frutta matura e secca, albicocca e mandorla tostata, fiori. Sapore secco sapido minerale.

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