ACQUISTATO IL .....

"Arveglio" Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2023 2023

Secco, sapido e minerale



Piccola regione. Vitigni autoctoni. Grandi vini per appassionati. Proprio come questo Arveglio, Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC, firmato Poggio dei Gorleri. Arriva dalle assolate 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 produzione 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821