ACQUISTATO IL .....

"Geva" Pigato Colline Savonesi IGT 2025 2025



Pigato senza solfiti aggiunti

Géva è un Pigato in purezza, prodotto con uve provenienti dai vigneti aziendali di Ortovero e Ponterotto. Moderno come concezione, riporta orgogliosamente in etichetta la scritta “Senza solfiti aggiunti”. Per raggiungere questo scopo, la vinificazione deve essere particolarmente accurata e le uve devono giungere in cantina perfette. Macerazione dinamica dei grappoli interi a bassa temperatura, seguita da una fermentazione a temperatura controllata, con sfruttamento dei gas prodotti naturalmente per saturare la vasca. Segue una fase di permanenza di alcuni mesi sui propri lieviti con frequenti batonnage, e un semplice illimpidimento naturale per decantazione. Tutto nel massimo rispetto della materia prima di partenza. Per questo, avvisano dalla cantina, un piccolo deposito sul fondo della bottiglia e? da considerarsi del tutto naturale. Bianco secco di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati, al naso presenta profumi intensi e avvolgenti, caratterizzati da note fruttate e di erbe aromatiche. In bocca è morbido, di lunga persistenza, con elegante sentore di mandorla. Un vino che, per la sua particolare lavorazione, è destinato a evolvere molto in bottiglia. E ogni volta che lo stappiamo saprà stupirci.

Durin è una piccola realtà agricola a conduzione familiare che vanta una lunga storia. Si trova a Ortovero, in provincia di Savona ed è stata fondata nel 1978 da Antonio Basso, terza generazione di viticoltori della sua famiglia. Le prime vigne dell’azienda risalgono agli anni Venti e oggi si estendono su 17 ettari, per lo più terrazzati, in Valle Arroscia. Si coltivano le principali varietà autoctone della Liguria di Ponente, grazie a un micorclima molto particolare, influenzato dalla collina e dal mare che si trova a soli 7 chilometri di distanza. In cantina tradizione e innovazione convivono allegramente. Così accanto ai vini della tradizione ligure se ne trovano altri molto particolari e interessanti.

La Vigna

Terreno	calcareo argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Pigato 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	vinificato in criomacerazione per 14 giorni. Fermentazione a temperatura controllata. Batonnage sulle fecce fini. Affinamento in vasca inox. No filtrazione. Chiarifica naturale con il freddo invernale.
Sensazioni	Vino bianco secco. Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso e avvolgente, caratterizzato da note fruttate e di erbe aromatiche tra le quali spiccano salvia, timo e rosmarino.Al gusto si presenta morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla. Il sapore è in continua evoluzione.

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