



ACQUISTATO IL .....

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente 2024

2024

## Il buon Pigato del Ponente Ligure



*Svinando*

Il tradizionale bianco ligure prodotto da uve Pigato in purezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sorprende per il bouquet ampio, intensamente fruttato, fragrante e persistente, con netti sentori di susina, pesca matura e miele, su un fondo piacevolmente minerale. Si percepiscono poi lievi sentori di fiori gialli, muschio e resina. In bocca è subito secco ma ampio. Delicatamente caldo, saporito e di buon corpo. Ottima la persistenza che prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto, grazie a un finale amarognolo che ricorda il seme della pesca e il miele amaro. E' il calice giusto, se sulla tavola c'è un menù tradizionale, con trofie al pesto e un pesce al forno alla ligure.

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** argilloso medio impasto

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** alberello guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Liguria

**Uve** PIGATO 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 14 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menu di pesce

**Vinificazione** vinificato in criomacerazione per 48/72 ore. Fermentazione a temperatura controllata. batonnage sulle fecce fini. Affinamento in vasca inox.

**Sensazioni** Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Odore ampio, intensamente fruttato, fragrante, persistente, con netti sentori di susina, pesca matura e miele su fondo minerale, lievi sentori di fiori gialli, muschio e resine boschive; sapore secco ma morbido, ampio al palato, delicatamente caldo, saporito, di buon corpo, di ottima persistenza e con piacevole "fondo" amarognolo che ricorda il seme della pesca ed il miele amaro.

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