ACQUISTATO IL .....

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente 2025 2025



Il buon Pigato del Ponente Ligure

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, sapido 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, sapido, 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