

"MARENÈ" PIGATO DOC

"Marenè" - Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

Uvaggio: Pigato 100%

Zona di Produzione: Reg. Salea - Albenga e Resie-Ranzo

Altitudine: 100-250 mS.l.m.

Tipo di Terreno: Terreni ciottolosi e permeabili

Sistema di allevamento: a filare - potatura a guyot e cordone speronato

Resa ad Ha: rese inferiori ai 70q/ha

Periodo di vendemmia: metà settembre/metà ottobre

Vinificazione: Criomacerazione per 24 ore seguita da una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio.

Maturazione: 4 mesi

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Colore: giallo paglierino più o meno carico di riflessi verdolini in gioventù

Profumo: ampio con sentori di muschio, sottobosco, ginestra, cedro, mandorla della pesca.

Gusto: secco, abbastanza intenso e persistente con richiamo a sentori di macchia mediterranea

Temperatura di servizio: 13° C stappando al momento

Gradazione alcolica: 13-13,5 %Vol

Abbinamenti consigliati: antipasti di mare, minestre di verdure, primi a base di pesto, secondi a base di pesce



Il gusto d' Italia in Belgio

by Creazione

"MARENÈ" PIGATO DOC

"Marenè" - Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

Production area: Regione Marixe Bastia d'Albenga

Grape variety: 100% Pigato grapes

Altitude: 100 metres above sea level

Growing system: rows of vines pruned in spurred cordon

Grape harvest: September-October

Ageing: 4 months

Refining: 2 months

Colour: straw-yellow with more or less green tints when young

Aroma: ample with notes of musk, undergrowth, broom, cedar, peach kernel

Taste: dry, quite intense and persistent, immediately reminiscent of flavours having a slight almond aftertaste

Serving temperature: 12-14°C

Alcohol content: 13% by volume Best served with: seafood starters, vegetable soups, pesto-based main courses, fish dishes



Il gusto d' Italia in Belgio

by Creazione