

"Grand Père" - Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente

Uvaggio:Pigato100%

Zona di Produzione:Reg. Marixe - Bastia d'Albenga

Altitudine:100 mS.l.m.

Tipo di Terreno:Terreni marnoso-ferruginosi

Sistema di allevamento:a filare - potatura a cordone speronato

Resa ad ha:rese inferiore ai 70ql/ha

Periodo di vendemmia:vendemmia tardiva fine ottobre

Vinificazione:il nome Grand-pere deriva dalla vecchia vinificazione che veniva fatta sui vini bianchi facendo fermentare il vino a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti selezionati

Maturazione:10mesi in tonneaux

Affinamento:4 mesi in bottiglia

Colore:riflessi giallo dorati ramati

Profumo:il suo bouquet spazia, dai fiori alla frutta maturi, su tutti ginestra ed albicocca, poi erbe aromatiche

Gusto:secco,avvolgente, morbido di buona struttura, decisa la spalla acida che unitamente alla percezione sapida lo rende un vino di grande bevibilità, nonostante la sua alcolicità e di ottima persistenza.

Temperatura di servizio:14° C stappando al momento

Gradazione alcolica:14-14,5 %Vol

Abbinamenti consigliati:vino da meditazione e indicato con i formaggi

