

## PIGATO DOC - Riviera Ligure di Ponente

|                        |   |
|------------------------|---|
| Uve                    | Pigato 100%   |
| Vigneti                | Valle Prino a monte di Porto Maurizio località Fontanacota e Cipressa (IM)<br>Superficie vigneti mq. 11.000   |
| Età dei vigneti        | Impianti dagli anni 90 agli anni 2000   |
| Sistema di allevamento | Guyot   |
| Resa                   | 70 hl/ha  |
| Vendemmia              | Manuale in cassetta verso i primi di settembre  |
| Produzione             | circa 10000 bottiglie   |
| Vinificazione          | Criomacerazione delle uve a zero gradi per 48 ore , pressatura soffice con pressa pneumatica. Fermentazione controllata a 18° del solo mosto fiore attivata con lieviti selezionati per 15/20 giorni, travasi ed affinamento in botte d'acciaio per 5/6 mesi , un mese di affinamento in bottiglia. |
| Gradazione alcolica    | da 12% a 13.50%   |
| Acidità totale minima  | 5 per mille   |
| Caratteristiche        | Vino bianco dal brillante colore giallo e dal sapore leggermente aromatico con note di macchia mediterranea, mandorlato.<br>Profumo delicato. Ben strutturato, armonioso ed equilibrato.  |

