



Azienda Agricola Durin di Basso Antonio
Via Roma, 202 - 17037 Ortovero (SV) Italia
P.Iva 00772470092

Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente

PIGATO “I S-CIANCHI”

Era consuetudine dei nostri avi far seguire alla tradizionale vendemmia, una seconda raccolta in sur-maturazione de “I s-cianchi”, ovvero la piccola parte alata del grappolo di pigato.

Nel rispetto della tradizione, questo vino è stato ottenuto con una macerazione “all’antica” sulle bucce, per circa 72 ore, che gli ha conferito l’aroma particolare che lo contraddistingue. Ha decantato naturalmente durante i lunghi mesi invernali e non ha subito alcuna filtrazione.

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi dorati e bella luminosità. Bouquet fine e piacevole, ampio, di impatto molto intenso. I sentori vegetali e fruttati si accompagnano a decise note minerali per poi completarsi su note di agrumi dolci. Le erbe aromatiche in primo piano: timo, salvia, santoreggia, menta, pepe bianco e speziatura di anice stellato a completare il quadro.

Al gusto si conferma pieno, sapido, generoso e strutturato, molto ben equilibrato tra morbidezza e nerbo acido. Persistente in bocca, lungo e affascinante, lascia emergere ancora nel finale eleganti note vegetal-fruttate e di mandorla fresca condite con speziatura di anice.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nel comune di Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato e alberello nelle vigne datate.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13,5 / 15,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Carni bianche e frattaglie cucinate con le erbe aromatiche, carpaccio di pesce, calamari e seppie in zimino, trofie al pesto, scorfano all’acqua pazza, pansotti con salsa di noci, cappon magro, primi piatti con i crostacei, pesce pregiato al cartoccio.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 13 °C , in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra gli 11 e i 14 °C.