



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 “GÈVA”

Caratteristiche

Vino bianco secco. Di colore giallo paglierino con caldi riflessi dorati. Profumo intenso ed avvolgente, caratterizzato da note fruttate e di erbe aromatiche tra le quali spiccano salvia, timo e rosmarino. Al gusto si presenta morbido, di lunga persistenza con elegante sentore di mandorla. Il sapore è in continua evoluzione.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei vigneti aziendali di Ortovero e “Ponterotto”.

Tipo di allevamento

Cordone speronato, guyot.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13% vol.

Acidità totale

Min 5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Vinificazione

Macerazione dinamica dei grappoli interi a bassa temperatura con produzione naturale di anidride carbonica per 15 gg circa. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni. Sfruttamento dei gas di fermentazione a saturazione della vasca. Permanenza in batonnage sulle fecce fini per alcuni mesi. Illimpidimento naturale per decantazione e conservazione a temperatura controllata in acciaio. Nessuna aggiunta di anidride solforosa né di prodotti chimici né in chiarifica né all’imbottigliamento. Un piccolo deposito è da considerarsi del tutto naturale.

Abbinamenti gastronomici

Piatti saporiti a base di pesce o carni bianche. Ottimo con crudité di mare e particolarmente adatto a piatti a base di verdure.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 12°C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto.

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