



Denominazione di Origine Controllata  
Riviera Ligure di Ponente

## PIGATO

### Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato. Odore ampio, intensamente fruttato, fragrante, persistente, con netti sentori di susina, pesca matura e miele su fondo minerale, lievi sentori di fiori gialli, muschio e resine boschive; sapore secco ma morbido, ampio al palato, delicatamente caldo, sapido, di buon corpo, di ottima persistenza e con piacevole "fondo" amarognolo che ricorda il seme della pesca e il miele amaro.

### 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

Guyot.

### Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

### Resa in vino

Max 70%

### Gradazione alcolica

12 / 13,5 %vol. a seconda delle annate.

### Acidità totale

Min 4,5 g/l

### Estratto secco

Min 15 g/l

### Abbinamenti gastronomici

Insalata di ovoli e porcini; cipolle ripiene; tortino di porri; crespelle con funghi; zuppa di cipolle; paste fresche o secche al pesto: gnocchi, trofiette, lasagne, corzetti e trenette; risotto e paste con funghi; scampi al vapore con salsa allo scalogno, pesce al forno alla ligure, cappon magro.

### 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 a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.