



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 “BRAIE”

La vigna Braie è ciò che più di ogni altra cosa ci lega alla nostra storia di viticoltori e ai nostri ricordi di bambini, quando questo vigneto si arava ancora con il bue. È situata in zona climaticamente privilegiata e atta a questo tipo di coltura. Le viti portano i segni del tempo trascorso e la produzione è decisamente scarsa quindi ogni anno ne traiamo le marze che daranno vita alle barbatelle che utilizzeremo per i nuovi impianti.

La fermentazione avviene sulle bucce con lieviti indigeni per 48 ore a temperatura controllata. Il prodotto finale regala sensazioni assolutamente uniche. Il vino non è filtrato.

Caratteristiche

Vino bianco secco. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Odore ampio, intensamente fruttato con netti sentori di pesca gialla da cui emergono in sottofondo profumi di frutta esotica a polpa bianca matura e sensazioni di miele e di resina.

Al gusto si denota secco ma morbido, pieno, caldo, sapido, molto persistente con suadenti e prolungate note aromatiche.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve del vitigno pigato raccolte nei mappali 196, 197, 199, 162, 163, 125, 404 del Foglio 12 e nel mappale 191 del Foglio 11 del comune di Ortovero.

Tipo di allevamento

Cordone speronato, alberello nei vigneti datati.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14,5 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco adatto ad accompagnare una vasta serie di portate in special modo crostacei e frutti di mare, antipasti bianchi, torta pasqualina, ravioli di magro e cima alla genovese.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a 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.