



Denominazione di Origine Controllata
Riviera Ligure di Ponente
Pigato Superiore

A MATETTA

Dai vigneti più vecchi del paese che hanno respirato la storia nasce il Pigato Superiore dedicato alla piccola Angelica, A Matetta, a cui questo vino armonioso e suadente è dedicato.

Caratteristiche

Vino bianco secco dall'aspetto limpido e dal colore giallo dorato. All'olfatto si presenta persistente, fine, armonioso, con sentori di arancia amara, alloro, mela gold, lieve boisè e sul finire sfumature salmastre. Al sapore è secco, sapido e fresco.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con uve pigato, raccolte in vecchi vigneti dell'azienda siti in Ortovero, località "Lignolo".

Tipo di allevamento

Guyot/alberello.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

13 / 14 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 4,5 g/l

Estratto secco

Min 15 g/l

Affinamento

3 mesi in tonneau di rovere francese, 5 mesi in bottiglia.

Abbinamenti gastronomici

Vino bianco secco che, data la sua unicità, si adatta ad accompagnare diverse tipologie di portate tra le quali pesce al forno arricchito da spezie, zuppa di pesce, cotture di pesce in umido, formaggi di media stagionatura, pasticceria secca senza creme e marmellate.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 13°C, in bicchieri a forma di balloon.

Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra i 10 e i 13°C.