

Scheda Tecnica Pigato Riviera Ligure di Ponente

Il latino "Picata vitis-picatum vinum" e il dialettale "pighe", queste le due origini più accreditate per il nome Pigato. Picata vitis-picatum vinum prenderebbe origine dalla consuetudine degli antichi Liguri di aggiungere sostanze resinose ai mosti e ai vini mentre le "pighe" in dialetto sono le macchie rosa che compaiono sugli acini del Pigato a maturità. Qualunque sia la vera origine del nome, è indubbio un profondo ed antico legame tra il Pigato e la Liguria, unica regione dove viene allevato.

Denominazione: Pigato Riviera Ligure di Ponente D.O.C.

Uve: 100% Pigato

Vigneto: Le uve provengono dal vigneto Monte Curto nel comune di Camporosso con una esposizione Est/Sud-Est ad un'altitudine di 150 m s.l.m. La densità è di 5500 ceppi per ettaro e la vite è potata ad alberello orientato. Il terreno è costituito da una alternanza di marne e sedimenti sabbiosi.

Vinificazione: Le uve perfettamente sane vengono raccolte rigorosamente a mano e trasportate in cantina dove vengono fatte riposare una notte in modo da abbassare naturalmente la loro temperatura. Il mattino successivo alla raccolta le uve vengono messe in pressa con per una pressatura assai soffice. Il mosto ottenuto, dopo chiarifica statica, viene fatto fermentare a basse temperature. Tutta la vinificazione e l'affinamento sono improntati all'esaltazione e alla conservazione dei profumi. Viene quindi impedita la fermentazione malolattica e dopo un breve periodo di affinamento in acciaio e una leggera chiarifica, il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Dati analitici:

Degustazione: Il vino è un bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi lievemente verdognoli. Al naso è ricco, intenso con note fruttate che ricordano la pera e la mela, si colgono anche sentori floreali che riportano alla mente i fiori del limone. In bocca si presenta con una buona struttura sostenuta da un'ottima acidità. E' un vino adatto ad un aperitivo fronte mare e con la sua freschezza si sposa bene con piatti di pesce fresco, molluschi e crostacei. Ottimo con frittiture di paranza, splendido con i Gamberi Rossi di Sanremo, anche crudi.