

**" DALLA COSTA IL PESCATORE
GUARDA IL MARE IN BURRASCA E
NE ASSAPORA LA SUA INTENSITA' "**

MAREGGIO

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA:2023

VIGNETI: PIGATO 100% (Selezione di Uve)
unico Vigneto "Lavagna"

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, Secondo taglio del
restante 50% di uve nel vigneto in Ottobre

RESA PER ETTARO: 70-90 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Il mosto ottenuto per la
pressatura soffice viene stoccato ad una
temperatura di 0/4°C in una vasca di acciaio
per un periodo variabile di 5-10 gg, ove viene
mescolato di frequente; dalle bourbes in
questa maniera avviene la cessione di sostanze
aromatiche, precursori e metaboliti necessari
alla fermentazione alcolica. Terminata la
fermentazione alcolica il vino si affina sui suoi
lieviti fino alla primavera successiva alla
vendemmia.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,58 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, brillante.
Profumo intenso e fruttato con fresche note di agrumi, erbe
aromatiche, pesca gialla matura e con sfumature minerali;
Un **Sapore** pieno e persistente con spiccata impronta
sapida.