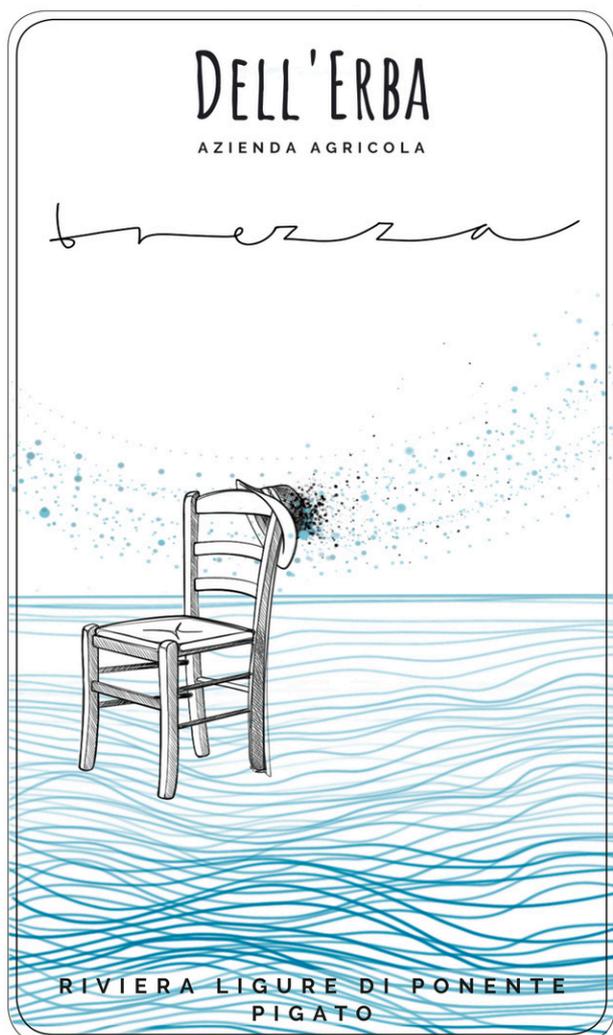




**" SI SENTONO NELL'ARIA
E NEI RICORDI. DOLCE PASSATO
CHE TI ACCOMPAGNA "**

BREZZA

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA:2023

VIGNETI: PIGATO 100% (Vigne Vecchie)

TIPO DI TERRENO: Argilloso limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, Fine Settembre

RESA PER ETTARO: 90- 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate in maniera soffice, il mosto viene illimpidito con insufflaggio di azoto a protezione degli aromi primari. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla primavera successiva.

DATI ANALITICI VINO

GRADO ALCOLICO: 13,14 %

ACIDITÀ: 4,75 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: 0,00 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, dal **Profumo** intenso, fruttato e persistente con sentori di fiori bianchi, di pesca e miele su fondo minerale; si presenta in bocca con un **Sapore** fresco e deciso con toni sapidi ed una lieve nota amarognola tipica di questo vino.