



TERRE BIANCHE



R.L.P. Pigato Doc

Il Pigato è una variante ligure del vermentino che si è adattata alle nostre coste.

Il nome deriva dal dialetto genovese 'pigau' ed indica le macchioline color ruggine che si vedono sugli acini di Pigato in fase avanzata di maturazione.

Scheda di identità

Vigneti di provenienza

Terre Bianche, Scartozzoni ed Arcagna.

Tipo di terreno

Marne blu senza scheletro, argilla rossa con medio scheletro, flysch.

Esposizione

Est.

Altitudine media

400 mt.

Età media delle piante

25 anni.

Tipo di potatura

Guyot e cordone speronato.

Primo anno di produzione

1994.

Scheda di assaggio

Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Profumo

Ampio, intenso e persistente con sentori di pesca gialla, miele di acacia e di erbe aromatiche.

Sapore

Secco ma avvolgente, di lunga continuità con piacevole e tipico fondo amarognolo.

Invecchiamento

Anche oltre i 4 anni in dipendenza delle annate.

Abbinamenti

Con antipasti di pesce o di carni bianche grigliate, ma anche prosciutti stagionati, tagliatelle al pesto. Pesci e crostacei.

Temperatura di servizio

10°-12°C.

Metodo di produzione

Ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Pigato; vinificato a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati, permanenza su fecce fini.

Azienda Agricola e Agriturismo

Località Arcagna snc 18035 Dolceacqua (IM)

T. +39 0184 31426

E. terrebianche@terrebianche.com www.terrebianche.com